

BK-Aktuell

Bezirksskammer für Land- und Forstwirtschaft
Murau



Die erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer des landwirtschaftlichen Facharbeiterkurses in der Bezirkskammer Murau, die 2019 **alle** die Facharbeiterprüfung im zweiten Bildungsweg erfolgreich ablegt haben. *Wir gratulieren!*

Foto LFA Steiermark

P.b.b. 02Z032420M Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Inhalt

Seite

Kurz und Bündig	3
Betriebsbesuch des Präsidenten Ökonomierat Titschenbacher.	4
Almauftrieb.....	5
Arbeitskreis Milch: Gute Luft - gesunde Kuh.....	6
Direktvermarktung.....	7
Urlaub am Bauernhof.....	8
Die Bäuerinnenseiten	9
Wildeinflussmonitoring 2016-2018	17
Holzwelt Murau: ZEIT LASSEN	18
Informationen der Schulen.....	21
Die Landjugendseiten	24
Kurse, Seminare und Weiterbildungsmöglichkeiten	26
Vortrag im Griessner-Stadl: „Unser täglich Gift“	29
Termine	31

Medieninhaber und Herausgeber: Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft Murau, Martin Hebenstreit, 8850 Murau, Schwarzenbergsiedlung 110, T: 03532/2168, F: 03532/2168-5251, E: bk-murau@lk-stmk.at, stmk.lko.at/murau; Version 2019-05, **Druckerei** Iris, 8750 Judenburg, Martiniplatz 1, Erscheinungsort und Verlagspostamt **8850 Murau**
Dieses Informationsblatt dient der Vermittlung von Nachrichten, Informationen und Angelegenheiten der bäuerlichen Interessenvertretung für alle Mitglieder im Bezirk Murau. Dies ist neben obiger Homepage das einzige schriftliche Medium der Bezirkskammer Murau, die alleiniger Inhaber und gem. LGBl. 14/1970 idgF. LGBl. 105/2018 eine gesetzliche Interessenvertretung ist.

Kurz und Bündig



Mein Praktikum an der Bezirksskammer Murau

Foto Draschl

Als Student der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien, ist für mich ein sechswöchiges Praktikum, im Bereich Beratung, ein Teil meiner Ausbildung. Gleich zu Beginn meines Praktikums, im Februar, hatte

ich die Gelegenheit, mein theoretisches und praktisches Wissen beim dort stattfindenden Facharbeiterkurs unter Beweis zu stellen und durfte im Bereich Forstwirtschaft vortragen. Es gab für mich mehrere Gelegenheiten auch bei zahlreichen anderen Veranstaltungen, beziehungsweise Versammlungen kurze Vorträge zu halten, dadurch konnte ich meine Selbstsicherheit beim Referieren vor größerem Publikum deutlich ausbauen. Aber auch im Beratungsalltag bot sich mir ein interessanter Einblick. Ich durfte bei sehr vielen verschiedenen Beratungen, sowie bei diversen Gesprächen teilnehmen und ebenfalls aktiv mitwirken.

Des Weiteren war es für mich auch sehr bemerkenswert zu erfahren wie flexibel, beziehungsweise wie breit aufgestellt man als Berater sein muss, um den verschiedenen Aufgaben im land- und forstwirtschaftlichen Bereich gerecht zu werden, und objektiv handeln zu können. Sicher wäre all dies für mich nicht möglich gewesen, wenn mich das gesamte Team der Bezirksskammer Murau nicht umfassend in ihre Tätigkeiten eingebunden und mich in die teils sehr unterschiedlichen, Abläufe eingeschult hätte. So war es mir möglich, ein fundiertes, praxisnahes Wissen anzueignen, welches ich für meine berufliche Zukunft sehr gut nutzen kann.

Abschließend möchte ich aber noch erwähnen, dass ich es sehr bedauerlich finde, dass das Gebäude des Standorts Murau in finanzieller Hinsicht doch sehr vernachlässigt wirkt und ich es besonders schade finden würde, wenn ich als zukünftiger Landwirt, bei speziellen Anliegen keine Beratungsleistungen mehr im Bezirk Murau bekommen könnte.

Edwin Draschl, Rinegg, derzeit Student der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien

Familienbonus Plus ab 2019

Zur Entlastung von Familien wurde mit 1. Jänner der Familienbonus Plus eingeführt.

Er reduziert die Steuerlast der Eltern. Der Steuerbonus beträgt 1.500 € pro Jahr und Kind und steht nur für Kinder im Inland zu. Zahlte ein Steuerpflichtiger bisher z.B. 3.000 € Einkommensteuer bzw. Lohnsteuer und hat er zwei minderjährige Kinder, zahlt er ab 2019 gar keine Einkommensteuer mehr.

Den Familienbonus Plus erhält man, so lange für das Kind Familienbeihilfe bezogen wird. Nach dem 18. Geburtstag eines Kindes steht ein reduzierter Familienbonus Plus zu, solange für das Kind Familienbeihilfe bezogen wird.

Das alles gilt auch für Landwirte, die Einkommensteuer bezahlen. Geringverdienende Alleinerziehende bzw. Alleinverdienende, die keine oder eine geringe Steuer bezahlen, erhalten künftig einen so genannten Kindermehrbetrag in der Höhe von max. 250 € pro Kind und Jahr. Diesen können sie über die Arbeitnehmerveranlagung geltend machen.

Dienstnehmer können beantragen, dass der Familienbonus bereits jetzt im Rahmen der laufenden Gehaltsauszahlungen mitberücksichtigt wird. Dies ist mittels Formular E30 (das beim Arbeitgeber abgegeben wird) möglich. Sie können ihn aber auch in der Arbeitnehmerveranlagung für das Jahr 2019 mittels den Formularen L1 bzw. L1k geltend machen.

Negativsteuer

Auch pauschalierte Landwirte „verschenken“ sehr viel Geld.

AlleinverdienerInnen und AlleinerzieherInnen zahlen weniger Einkommensteuer, weil für sie auf Antrag ein „steuerlicher Absetzbetrag“ vorgesehen ist. Wenn sich dieser Absetzbetrag auf Grund eines geringen Einkommens nicht (oder nicht voll) steuermindernd auswirken kann (z.B. bei einem „Jahreseinkommen“ bis 11.000 €), wird er vom Finanzamt ausbezahlt. Diese Leistung bezeichnet man als Negativsteuer.

Sehr oft unterbleibt eine Antragstellung aus Unkenntnis und es wird dadurch viel Geld verschenkt.

Ein Beispiel dazu:

Ein Landwirt bewirtschaftet als Alleineigentümer einen Betrieb mit einem lufw. Einheitswert in der Höhe von 40.000 € im Vollerwerb. Er widmet sich ausschließlich der Urproduktion. Seine Frau ist hauptberuflich am Betrieb beschäftigt. Seit sechs Jahren wird Familienbeihilfe für zwei Kinder bezogen.

Steuerliche Beurteilung:

Dem Landwirt steht der Alleinverdienerabsetzbetrag rückwirkend für fünf Jahre zu! Dieser beträgt im konkreten Fall 3.345 € und wird auf Antrag ausbezahlt (Formular L1).

Die Steuerexperten der Rechtsabteilung der Landeskommer Steiermark: Mag. Doris Noggler (T: 0316/8050-1254) oder Mag. Walter Zapfl (T: 0316/8050-1258) und in der Bezirksskammer Murau, KS DI Franz Rodlauer (M: 0664/602596-5202) stehen den Bäuerinnen und Bauern in dieser Angelegenheit gerne beratend zur Seite!

KS DI Franz Rodlauer

Zukunftsgespräch in Murau



Am 3. Mai konnte Familie Petzl den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Steiermark, Ökonomierat Franz Titschenbacher sowie den Sekretär des Präsidiums der Landeskammer, Herrn Mag. Martin Rinner, am Hof begrüßen.

Foto Petzl: Georg und Barbara Petzl

Es wurde intensiv über aktuelle Probleme diskutiert, mit denen die Bauern im Bezirk Murau zu kämpfen haben. Anhand eigener konkreter Zahlen wurde die wirtschaftliche Situation der Landwirte beleuchtet.



Foto Petzl: Martin Hebenstreit, Franz Petzl, Georg Petzl, Barbara Petzl, Franz Titschenbacher, Franz Rodlauer, Mag. Martin Rinner

Die derzeit sehr schwierige Situation bei der Fleischvermarktung (z.B. Ochsen und Jungrind), der Sinn und Unsinn einer Flut an Qualitätsprogrammen und die Probleme bei der Klassifizierung waren ein vorrangiges Thema. Anhand des eigenen Betriebes wurde klargestellt, welche Auswirkungen der Wegfall der

Mutterkuhprämie, die Erhöhung des Einheitswertes und damit auch der Sozialversicherung für Mutterkuhbetriebe hat.

Gemeinsam wurde auch an einer Lösung für eine „Mutterkuhprämie neu“ gearbeitet bzw. zahlreiche Inputs aus Sicht der Landwirte gegeben. Außerdem hatten Georg und Barbara Petzl zahlreiche Vorschläge, wie man AMA- und Biokontrollen besser abwickeln kann. Auch der enorme Verwaltungsaufwand bei der Mehrfachantragsstellung war ein Thema.



Foto Petzl: Der Präsident in intensiver Diskussion

Weiters wurde erneut über die Almproblematik diskutiert und Lösungen gefordert, wie man Bauern wieder dazu animieren kann, Rinder auf die Almen zu treiben. Eine Diskussion über den Gesundheitsstatus der Rinder im Bezirk (BVD) rundete den Vormittag ab.

Bei der anschließenden Betriebsbesichtigung konnten auch Kammerobmann Martin Hebenstreit und Kammersekretär Dipl.-Ing. Franz Rodlauer von der Bezirkskammer Murau begrüßt werden. Beim Mittagessen wurde betriebseigenes Rindfleisch aufgewartet, um nochmal hervorzuheben, welche tollen Produkte Landwirte aus dem Bezirk herstellen.

Vielen Dank an alle Vertreter für das Interesse und die Bereitschaft, anstehende Probleme der Bauern zu diskutieren und gemeinsam an Lösungen zu arbeiten!

Barbara und Georg Petzl
Glanz 81
8843 St. Peter am Kammerberg
M: 0650/9739999
E: office@petzl-vieh.at

Infos zum Almauftrieb

Der Almwirtschaft kommt vor allem in den Grünlandgebieten eine besondere Bedeutung zu und bildet daher in der laufenden Förderperiode auch einen Schwerpunkt der Ausgleichszahlungen. Beihilfefähig sind dabei Futterflächen auf Almen und Gemeinschaftsweiden innerhalb Österreichs.

In folgenden Förderprogrammen spielen die gealpten Tiere eine entscheidende Rolle:

- Ausgleichszulage für Berg- und sonstige benachteiligte Gebiet (AZ)
- Direktzahlungen (DIZA) und gekoppelte Stützung für gealpte Tiere
- Alpungs- und Behirtungsprämie im Rahmen des ÖPUL.

Bei einem Almauftrieb gibt es für den Almbewirtschafter Antrags- und Meldeerfordernisse, damit die gealpten Tiere auch tatsächlich prämienfähig werden und die Almzahlungen gewährt werden können.

Almflächen

Die Bekanntgabe der Almflächen muss vom Almbewirtschafter oder vom Almverantwortlichen (Obmann bei einer Agrargemeinschaft) fristgerecht bis 15. Mai erfolgen. Wesentlich dabei ist, dass nur die tatsächlich bewirtschaftete Fläche beantragt wird. Bewirtschaftungsverändernde Umstände (Aufforstung von Almflächen oder Auszäunung gefährlicher Bereiche) sind der Agrarmarkt Austria (AMA) mittels einer Korrektur zu melden. Eine Ausweitung von Flächen aufgrund von Schwend- oder Rodungsmaßnahmen kann erst für das nächste Antragsjahr 2020 erfolgen.

Almauftriebsliste

Die Almauftriebsliste, welche den eigentlichen Zahlungsantrag darstellt, wurde für reine Rinderalmen vielfach mit dem Mehrfachtantrag eingebracht. Werden Schafe, Ziegen oder Pferde gealpt, steht oftmals erst beim tatsächlichen Almauftrieb die genaue Anzahl der jeweils gealpten Tiere der einzelnen Auftreiber fest. In diesen Fällen ist es zweckmäßig, die Almauftriebsliste erst nach erfolgtem Auftrieb bei der AMA einzureichen. Die Anzahl der gealpten Rinder wird bereits durch die Alm-/Weidemeldung bekannt gegeben.

Die Abgabe der Almauftriebsliste soll bis 15 Kalendertage nach dem Almauftrieb, spätestens jedoch am 15. Juli eingebracht werden. Mit der Almauftriebsliste werden auch für die ÖPUL-Maßnahme „Alpung und Behirtung“ die Anzahl der Hirten sowie die behirteten Tierkategorien bekannt gegeben. Bei Niederalmen und intensiv geführten Almen sollte dabei die 2,0 GVE Grenze je ha Almfutterfläche beachtet werden.

Alm-/Weidemeldung für Rinder

Die Meldung der gealpten Rinder erfolgt entweder über die von der AMA zugesendeten Formulare „Alm-/Weidemeldung Rinder“ oder online über www.eama.at (RinderNet) der AMA auf der Betriebsnummer der Alm. Die Meldung muss bis längstens 15 Kalendertage nach dem erfolgten Almauftrieb der AMA erfolgen. Mit der Post ist der Poststempel (Postaufgabeschein) für die 15-Tagesfrist relevant. Erfolgt keine oder eine verspätete „Alm-/Weidemeldung RINDER“, können die Daten der aufgetriebenen Rinder im Rahmen der Prämienvergütung (ÖPUL, AZ, Direktzahlungen) nicht berücksichtigt werden!

Korrektur Abtriebsdatum

Wenn das angegebene Abtriebsdatum nicht taggenau eingehalten wird, besteht eine Korrekturverpflichtung des voraussichtlichen Abtriebsdatums. Werden einzelne Schafe, Ziegen oder Pferde zu einem anderen als auf der Auftriebsliste angegebenen Abtriebsdatum abgetrieben oder handelt es sich um Fälle höherer Gewalt ist mit der „Änderungsmeldung RGVE-Bestand Alm/Gemeinschaftsauftriebsliste“ die Meldung durchzuführen. Verendet ein aufgetriebenes Tier vor Erreichen der 60 Tage Mindestalpszeit durch höhere Gewalt oder verunfallt es vor dieser Frist, so ist unter bestimmten Voraussetzungen trotzdem eine Förderanrechnung möglich. Voraussetzung dafür ist jedoch eine fristgerechte Meldung binnen 15 Arbeitstagen an die AMA. Grundsätzlich können Blitzschlag, Steinschlag, anzeigepflichtige Seuchen, Naturkatastrophe oder Wildtierriß als Fälle Höherer Gewalt anerkannt werden. Der Meldung an die AMA sind entsprechender Nachweise beizulegen. Die Beurteilung, ob derartige Fälle als Höhere Gewalt anerkannt werden, erfolgt einzelfallbezogen durch die AMA. Bei Rindern erfolgt die Meldung mittels Korrektur zum Mehrfachtantrag samt Hochladen der entsprechenden Nachweise im e-AMA. Außerdem hat im Rinder-NET bzw. an die Rinderdatenbank eine Verendungsmeldung zu erfolgen. Für Schafe, Ziegen und Pferde erfolgt die Meldung mittels Formular "Schafe/Ziegen/Pferde – Änderungsmeldung RGVE-Bestand Alm/Gemeinschaftsweide-Auftriebsliste 2019". Probleme beim Tierbestand aufgrund natürlicher Umstände durch Krankheit oder Unfall können anerkannt werden, wenn dieser Umstand innerhalb von zehn Arbeitstagen mit einem formlosen Schreiben an die AMA (Referat 15/AZ; E: az@ama.gv.at) gemeldet wird. In jedem Fall sind der Meldung entsprechende Belege (z.B. tierärztlicher Befund, Gutachten für Wildtierriß, ...) beizulegen bzw. gegebenenfalls auch nachzureichen.

Thomas Wölfl, Invekosstelle BK Murau T: 03532/2168-5204

Gute Luft - Gesunde Kuh

Die vergangenen Jahre haben aufgezeigt, dass unsere Rinder immer häufiger unter Hitze leiden. Immerhin liegt die Wohlfühltemperatur von Rindern im Bereich von -5 bis +18°C. Vor allem Milchkühe sind nicht besonders hitzetolerant. Aufgrund ihrer Stoffwechselleistung produzieren sie viel Wärme und Wasser – beides muss an die Umgebung abgegeben werden. Steigen Temperaturen (>25°C) und die relative Luftfeuchtigkeit (>50%) an, reichen ihre natürlichen Abwehrmechanismen nicht mehr aus. Maßnahmen zur Unterstützung sind notwendig.

Wie erkenne ich Hitzestress bei meinen Rindern?

Diese Frage stellen sich auch Mitglieder des Arbeitskreises Milchproduktion. Bei Arbeitskreistreffen zu diesem Thema wird in Theorie und Praxis erklärt, wie sich Hitzestress auf Atemfrequenz, Futteraufnahme, Milchleistung, etc. auswirkt. Es ist wichtig, bereits die ersten Anzeichen zu erkennen und Maßnahmen zu setzen. Denn wenn die Tiere zu pumpen beginnen und mit offenem Maul und heraushängender Zunge regelrecht hecheln, ist absolut Gefahr im Verzug!

Um die Luftsituation im eigenen Stall zu überprüfen wird AK Milch Mitgliedern ein unabhängiger Betriebscheck **kostenlos** angeboten.

Nicht-Mitglieder können Betriebschecks zu Stallklima und Haltungsoptimierung im Milchviehbetrieb **kostenpflichtig** in Anspruch nehmen.



Kontakt:

Dipl. Ing. Roland Taferner,
Bezirksskammer Murtal
M: 0664/602596-5530
E: roland.taferner@lk-stmk.at

Die wichtigsten Maßnahmen im Überblick:

- **ausreichende Wasserversorgung**
- **Luftwechselrate von 60 Mal pro Stunde (alles öffnen, was sich öffnen lässt!)**
- **Einsatz von Ventilatoren** – Abfuhr der verbrauchten Luft, Zufuhr von frischer Luft
 - Ziel: die größtmögliche Körperoberfläche anblasen und kühlen
 - Schräg über Liegeboxen positionieren
 - Leicht nach vorne neigen, maximal zehn Grad
 - Unterkante Ventilator 2,5 m über Boden
 - bereits ab 20°C aktivieren
 - an Hitzetagen auch in Abendstunden laufen lassen.
- **Weidehaltung:**
 - Beschattungsmöglichkeit
 - kurze Wege zu Tränkestellen - 50 bis 150 m
 - Weidezeit eher Vormittag bzw. in frühen Abendstunden



Foto AK Milch:
Eine ausreichende Wasserversorgung ist vor allem an heißen Tagen von großer Bedeutung.

Direktvermarktung

Steirische Spezialitätenprämierung 19/20

Am 18. und 19. Juni findet wieder die etablierte steirische Spezialitätenprämierung statt. Bäuerliche und gewerbliche Handwerksbetriebe haben wieder die Chance ihre Milch- und Fleischspezialitäten von einer unabhängigen Fachjury verkostet und bewerten zu lassen.

Die Produkte werden anonym verkostet. Jede ProduzentIn erhält eine Mitteilung über die sensorische Beurteilung des eigenen Produkts.

Nutzen Sie die Chance und stellen Sie sich dem Qualitätswettbewerb!

Eine Prämierung von Produkten aus handwerklicher Erzeugung und Veredelung ist eine Bestätigung der geleisteten Arbeit und der Bemühungen um beste Qualität. Eine Auszeichnung hebt ein Produkt hervor und bietet den KonsumentInnen eine wichtige Hilfe bei der Kaufentscheidung.

Informationen und Anmeldung:

Milchspezialitäten:

Dipl. Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier

M: 0664/602596-5132 oder E: sabine.poier@lk-stmk.at

Fleischspezialitäten:

DI Irene Strasser, BEd.

M: 0664/602596-4529 oder E: irene.strasser@lk-stmk.at

Prämierung von Süßwasserfisch aus bäuerlicher Produktion

Ziel dieser österreichweiten Fischprämierung, die von der Messe Wieselburg organisiert wird, ist es, bäuerlichen Produzenten von Süßwasserfisch eine objektive Möglichkeit für einen Produktvergleich zu bieten.

Der „Fisch-Kaiser“ soll eine Vermarktungshilfe für die teilnehmenden Betriebe sein und als Anreiz für die weitere Qualitätsverbesserung der Produkte fungieren.



Foto Hörmann-Poier

Der begehrte Preis **FISCH-KAISER** ging heuer an den Betrieb Harald und Karin Pichler in Oberwölz!

Wir gratulieren zu diesem tollen Erfolg sehr herzlich und wünschen weiterhin alles Gute!

Dipl. Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier

Wettbewerb PLASTIKFREI!

Prämiert werden Projekte, bei denen im Verpackungsbereich Plastik vermieden wird.

Kategorie 1: Einzelbetriebe aus Direktvermarktung, Handel und Event

Kategorie 2: Gemeinschaften aus Direktvermarktung, Handel und Event

Einreichung per E-Mail, mit Projektbeschreibung an:

GENUSS REGION ÖSTERREICH | Mooslackengasse 17, 1190 Wien | office@gr-verein.at

Einreichungsschluss: 31. Mai 2019 *verlängert bis 15. Juni 2019*

Auszeichnung und Preisverleihung: 3. Juli 2019

Eine Initiative von GENUSS REGION ÖSTERREICH und LK Steiermark



Urlaub am Bauernhof



Urlaub am Bio-Bauernhof

Urlaub am Biobauernhof ist laut Gästebefragungen von Urlaub am Bauernhof das am meisten nachgefragte Urlaubsangebot. Immer mehr Reisende setzen auf nachhaltigen Tourismus. Diese Chance gilt es zu nutzen, indem wir die biologische Bewirtschaftungsweise auch auf Urlaub am Bauernhof Betrieben den Gästen zugänglich machen. Hier kann eine Marktlücke entdeckt werden, mehr Buchungen und somit mehr Betriebseinkommen lukriert werden.

Urlaub am Bio-Bauernhof ist ein gemeinsames Projekt von Bio Austria und Urlaub am Bauernhof. Mit der Bio Spezialisierung sind Sie ein überprüfter Spezialist für einen „Bio Urlaub“ und können somit eine neue Marktschiene eröffnen und neue Gäste gewinnen. Die Bio-Spezialisierung ist eine klare Marktpositionierung.

Die Zielgruppe „Bio“ ist eine sehr bewusst und informiert lebende Gruppe, die für ein gutes Bioangebot mehr Geld in die Hand nimmt: es sind Menschen, die sich in die Kreisläufe der Natur hineinendenken und bestmöglich danach handeln wollen. Gesunde Lebensmittel, gesunder Boden, gesunde Pflanzen und artgerechte Tierhaltung sind hier sehr wichtig. Der Bio-Gast erwartet sich am Biobauernhof den Nutzen biologischer Produkte und eine nachhaltige Lebensweise.

Folgende Voraussetzungen sind zu erfüllen:

- Mitglied bei Urlaub am Bauernhof und Bio Austria (oder einem anderen anerkannten Netzwerkverband)
- Bio-Information für die Gäste (in Gästefommappe und Infoecke)
- Bio-Frühstück, nach klar definierten Kriterien (wenn ein Frühstück angeboten wird)

Bio ist ein individueller und professioneller Betriebs- und Angebotsschwerpunkt. Der Bio-Gedanke soll klar kommuniziert und den Gästen zugänglich gemacht werden.

Bei Fragen rund um **Bio** melden Sie sich bei **Bio Ernte Austria**: Viktoria Görgl, E: viktorja.goergl@ernte.at, T: 0316/8050-7175

Bei Fragen rund um **Urlaub am Bauernhof** melden Sie sich beim Landesverband Urlaub am Bauernhof Steiermark unter T: 0316/8050-1230 oder bei der Fachberaterin Dipl.-Päd. Ing. Maria Habertheuer unter M: 0664/602596-4717 oder unter E: maria.habertheuer@lk-stmk.at!

Dipl.-Päd. Ing. Maria Habertheuer
Fachberatung Urlaub am Bauernhof

Rechtliche Aspekte bei Urlaub am Bauernhof

Eine neue Broschüre „Rechtliche Aspekte bei Urlaub am Bauernhof“ wurde bundesweit erarbeitet und aufgelegt.

Die JuristInnen der Landwirtschaftskammern Österreich haben die verschiedenen Rechtsbereiche sehr übersichtlich aufgearbeitet und niedergeschrieben unter anderem:

- Rechtliche Rahmenbedingungen der Beherbergung
- Raumordnung und Baurecht
- Vertragsrecht
- Allgemeine Geschäftsbedingungen in der Hotellerie
- Reiserücktritt-Storno
- Datenschutz
- Haftung-Schadenersatz-Versicherungen
- Lebensmittelrecht
- Spielplatz
- Baden und Wellness am Bauernhof
- AKM und Urheberrecht
- Bildrechte
- Steuern, etc.



Ebenso sind nützliche Informationen rund um die bäuerliche Vermietung auf www.lko.at zu finden.

Die Rechtsbroschüre kann derzeit beim Landesverband Urlaub am Bauernhof Steiermark unter T: 0316/8050-1230 bestellt und angefordert werden.

Des weiteren sind die Sprechstage in den Bezirksskammern zu Recht und Steuer sehr zu empfehlen. Auskunft darüber gibt die jeweilige Bezirksskammer.

Ein Rechtsseminar findet wieder im nächsten Bildungswinter statt und wird in der BK-Aktuell angekündigt.

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof

die Ausbildung für die bäuerliche Vermietung - ab Herbst!

Nähere Informationen in der nächsten Ausgabe der BK-Aktuell.

Die Bäuerinnenseiten

Die Bäuerinnen.

Frühling....Neubeginn

Wir sind mitten drin im neuen Wachsen und Werden. Die Natur wehrt sich mit aller Kraft gegen die Starre des Winters.

Zartes Grün, erste Blüten trotzen der Kälte, dem Schnee und dem Wind, der uns immer wieder die kalte Schneeluft der Berge um die Nase wehen lässt.

Und immer wieder ein Wunder mit welcher Kraft am Ende der Frühling ins Land zieht und alles neu zu blühen beginnt.

Es ist wieder die Zeit zum Sähen und setzen, Zäune und Weiden in Schuss zu bringen um alsbald dann das Vieh auf die Weiden und Almen und das Heu in die Ställe zu bringen.

Viele, immer wieder kehrende Handgriffe und Arbeiten, die wir Jahr für Jahr erledigen und kennen und doch immer wieder an die äußeren Gegebenheiten anzupassen sind.

Wir wissen heute noch nicht, ob alles was wir aussäen und setzen auch Frucht bringt. Trotzdem legen wir ganz viel Herzblut in diese Arbeit um eine gute Ernte zu haben.

So ähnlich sehe ich zurzeit auch die Veränderung in der Kammer. Es wird viel guten Boden und gutes Saatgut brauchen. Wir werden viel Energie, Feingefühl und Wissen, Mut zur Veränderung, aber auch Stärke im Erhalt von gut bewährten Strukturen brauchen.

Dann werden wir auch in diesem Arbeitsfeld eine gute zufriedenstellende Ernte einbringen können.

Änderungen geschehen. Auch das Frühjahr lässt sich nicht aufhalten. Alles im Leben ist ein ständiges Werden und Vergehen... im ewigen Kreislauf.

Und so wird sich auch nun mit den bevorstehenden Änderungen, die uns Bäuerinnen betreffen, wieder viel Gutes ergeben. Darauf vertrauen wir gemeinsam.

So wünsche ich uns eine gedeihliche Zeit um unsere „Felder“ zu bestellen um am Ende auf eine gute Ernte blicken zu können.

Eure Erika Güttersberger

Bezirksbäuerin

Auswirkungen der Aufgaben- und Strukturreform der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark

Die Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark sieht sich derzeit mit einer Vielzahl an Aufgabenstellungen in den Bereichen Interessensvertretung, Beratung, Bildung und Förderung konfrontiert, die teils nicht mehr mit den veränderten Rahmenbedingungen in Einklang zu bringen sind. Um das Unternehmen Landwirtschaftskammer zukunftsorientiert gemäß

den neuen Herausforderungen auszurichten, ist eine Aufgaben- und Strukturreform unerlässlich.

Die durch den Hauptausschuss der Landwirtschaftskammer beschlossenen und freigegebenen Maßnahmen werden nun seit Anfang März Schritt für Schritt umgesetzt.

Daraus resultierende Ergebnisse zu Beratungsaufgaben und Tätigkeiten der ehemaligen Abteilung „Ernährung und Erwerbskombinationen“

- Auflösung der Abteilung „Ernährung und Erwerbskombinationen“
- Zuordnung des neuen Referates „Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten“ unter der Leitung von Mag. Andrea Muster zur Abteilung „Bildung, Familie und Konsumenten“
- Zuordnung der Fachbereiche Green Care und Urlaub am Bauernhof im neuen Referat „Betriebswirtschaft, Markt und Innovation“ mit Referatsleiter Mag. Martin Karoshi in der Abteilung „Betrieb und Unternehmen“.

Kompetenzzentren:

- Das Kompetenzzentrum für Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten wird mit 1. Juli in der Bezirksskammer Obersteiermark in Bruck an der Mur eingerichtet. Die Bezirksskammer Obersteiermark ist somit auch der gemeinsame Dienstsitz aller im Kompetenzzentrum tätigen Beraterinnen, die die Aufgaben des Fachbereiches für die gesamte Obersteiermark überregional anbieten.
- Das Kompetenzzentrum für Urlaub am Bauernhof befindet sich in den Bezirkskammern Liezen/Murau. Die Fachberatung für Urlaub am Bauernhof für alle obersteirischen Betriebe erfolgt von diesen Kompetenzzentren aus.

Die Umsetzung der angeführten Änderungen startet ab 1. Juli.

Daraus ergeben sich folgende Neuerungen die Ansprechpartnerinnen betreffend:

UaB Fachberatung *neu* (für die gesamte Obersteiermark):

Dipl.-Päd. Ing. Maria Habertheuer ist künftig rein für den Fachbereich Urlaub am Bauernhof beratend tätig und verantwortlich für den gesamten Obersteirischen Raum (Murau, Murtal, Leoben, Bruck-Mürzzuschlag und Liezen)

Kompetenzzentrum „Bäuerinnen, Landjugend und Konsumenten“ mit folgenden Beraterinnen, welche ebenfalls den gesamten Obersteirischen Raum zuständig sind:

Ing. Birgit Göttfried, Ing. Brigitte Fraiss, Dipl.-Päd. Ing. Barbara Kiendlspurger und Mag. BSc. Marika Pichler
Hauptansprechpartnerin für die Anliegen der Bäuerinnen der Bezirke Murau und Murtal ist Fr. Ing. Birgit Göttfried

Die Bäuerinnenseiten

Liebe Bäuerinnen!

Da ich nun bald nicht mehr für euch zuständig sein werde, schreibe ich euch hier ein paar Gedanken und Zeilen, bevor ich ab 1. Juli für den Fachbereich „Urlaub am Bauernhof“ in der gesamten Obersteiermark unterwegs sein werde.

Seit wann ich bereits für euch arbeite und was ich in dieser Zeit gemacht habe, ist jetzt hier nicht relevant. Es war eine sehr schöne und lehrreiche Zeit, die ich nicht missen möchte.

Ich möchte euch hier mitteilen, dass ich immer mit ganzem Herzen für euch eingestanden bin und das Beste aus allem für euch versucht habe zu machen. Dass es euch Bäuerinnen gut geht, in jeder Hinsicht, war mir immer ein großes Anliegen und dies wird es auch weiterhin bleiben.

Ich wünsche euch Achtsamkeit füreinander in eurer Berufsgruppe und dass ihr den Wert „Bäuerin sein zu können“ auch an Viele bedingungslos weitergeben könnt, mit allen Guten Nuancen. Zeigt, warum es sich lohnt, mit Stolz!
Bleibt offen für Neues – geht mit der Veränderung – werdet bewusster und seid stolz auf euch.

Werdet bewusster in allen Belangen, wenn es um euer Wohl geht! Es ist nun möglicherweise die Zeit angebrochen, in der IHR euch entscheiden solltet, was ihr weiterhin braucht und wofür ihr weiterhin eintreten wollt. Entscheidet selbst bewusst und mutig, wofür ihr eure Energien einsetzt. Wartet nicht mehr auf „Anweisungen von oben“. Sucht euch, im übertragenden Sinn, euren Hut selbst aus, den ihr tragen wollt, und lasst euch nicht jeden beliebigen aufsetzen.

Die Bäuerinnenorganisation Steiermark ist eine starke Vertretung einer tollen Berufsgruppe!

Dass ihr zueinandersteht und euer Miteinander in der Steiermark versteht, dass wünsche ich euch, während das „verrückte Karussell des Lebens“ an uns vorbeizieht.

*Es war eine sehr schöne Zeit mit euch.
Ich war sehr gerne da.*

*Alles Liebe
Maria Habertheuer*

Soziale Betriebshilfe in der Landwirtschaft Maschinenring Personal

Die Arbeit auf unseren bäuerlichen Familienbetrieben ist umfangreich und meist sind mehrere Familienmitglieder in die Bewältigung der täglichen Arbeiten involviert. Zur Erntezeit oder bei anderen Arbeitsspitzen sind dann oft noch zusätzliche helfende Hände nötig.

Fällt eine Arbeitskraft infolge einer Erkrankung, Kuraufenthalt oder eines Unfalls unerwartet aus, bedeutet dies meist eine enorme Herausforderung für die ganze Familie.

Der Maschinenring unterstützt Familien nicht nur bei Schicksalsschlägen und vermittelt Betriebshelfer im Bereich der sozialen Betriebshilfe, auch in der wirtschaftlichen Betriebshilfe werden geeignete Betriebshelfer oder Betriebshelferinnen organisiert.

Arbeitseinsätze während der Erntetätigkeit, im Stall, im bäuerlichen Haushalt oder im Forst werden von den Betrieben verstärkt nachgefragt. Auch eine Urlaubsvertretung kann organisiert werden!

Gerade auch für Urlaub am Bauernhof Betriebe sind oft helfende Hände ein Segen. Für Tätigkeiten am Betrieb – rund um Haus und Hof – sei es beim Gästewechsel zum Zimmer putzen bis hin zur Gartenpflege oder andere Tätigkeiten, fungiert der Maschinenring als Personaldrehscheibe und vermittelt gerne tatkräftige Personen, die am Hof mitanpacken.

Das Aufgabenspektrum ist breit und abwechslungsreich – der Maschinenring freut sich über die Herausforderung und über Anfragen!

Ansprechpartnerin des regionalen Maschinenringes

Obersteirischer Maschinenring

Hauptstraße 8
8833 Teufenbach

Birgit Ebner

T: 059 060 655 20



Maschinenring

**Die Profis
vom
Land**

Die Bäuerinnen.

Bäuerinnenfachtag Feistritz

Am 7. März fand in der Fachschule Feistritz der Bäuerinnen Fachtag statt.

Im wunderschönen Ambiente des Rittersaales fanden sich rund 100 Bäuerinnen und Ehrengäste ein. Beim gemütlichen Ankommen bei Kaffee und Mehlspeisen konnten wir gut in den Vormittag starten.

Zum Thema: Mein Bauernhof –mein Unternehmen fesselte uns die Mentalbäuerin Elke Pelz Thaller, mit bayerischem Humor und gekonntem Wortwitz, bei dem kein Auge trocken blieb aber uns auch die Augen geöffnet hat für unsere Ferraris, die wir Tag täglich mit viel Energie produzieren... und dann auch so verkaufen sollen!

Wenn wir etwas verändern wollen, müssen wir bei uns selber anfangen!

Die praktische Anleitung von Herrn Mag. Markus Schweiger, wie wir unseren Bauernhof als Fitnessstudio nutzen können, rundeten den Vormittag ab.

Nach einem, wie immer vorzüglichen Mittagessen, das uns die Schülerinnen perfekt servierten, durften wir 20 besonders engagierten Bäuerinnen die Bäuerinnennadel überreichen. Unsere Landesbäuerin Gusti Maier würdigte in ihrer Festrede das besondere Engagement der Bäuerinnen, Hrn. KO Martin Hebenstreit und LKR Matthias Bischof fanden bei der Überreichung ebenfalls sehr wertschätzende Worte.

Ein herzliches Danke dem Oberwölzer Landjugendchor für die besonders schöne musikalische Umrahmung der Feierstunde. Ein Tag wo wir Bäuerinnen uns für ein paar Stunden ausgeklinkt haben vom Alltag, aber reich beschenkt durch nette Begegnungen und wertvollen Gesprächen neuen Erkenntnissen heimfahren durften.

Eure Erika Güttersberger

Bezirksbäuerin

Alle Foto's: Habertheuer



Die Bäuerinnenseiten

Bäuerinnenehrung

20 Bäuerinnen konnten durch ihre Verdienste für die Land- und Forstwirtschaft von der Landwirtschaftskammer und der Bäuerinnenorganisation geehrt werden:

- Waltraud Ebner, vulgo Achner
- Mathilde Feichtner, vulgo Jager
- Christiane Fritz, vulgo Hanslbauer
- Irmtraud Fussi, vulgo Hofstätter
- Aloisia Hartl, vulgo Stampfer
- Elisabeth Kleinfärchner, vulgo Mösl
- Christine Koch, vulgo Star
- Dr. Helga Moitzi, vulgo Preisbauer
- Elisabeth Reichel, vulgo Wenzel
- Aloisia Reif, vulgo Ronacher
- Ulrike Robitschko, vulgo Moar
- Irmgard Schäffer, vulgo Golbitzer
- Silvia Schindlbacher, vulgo Zechnerhof
- Margareta Schitter, vulgo Ebenhandl
- Gertrude Seidl, vulgo Neumann
- Angelika Siebenhofer, vulgo Waldbauer
- Monika Spreitzer, vulgo Schiachl

- Irmgard Steiner, vulgo Auweber
- Maria Wernig, vulgo Rodler
- Angela Zitz, vulgo Moser

*Wir gratulieren den geehrten Bäuerinnen von Herzen und sagen **DANKE** für ihre Arbeit!*



Foto's: Habertheuer



Die Bäuerinnen.

Bäuerinnen beim Lagerhaus Kirtag



Foto Güttersberger

Am 5. April verpflegten die Oberwölzer und St. Lambrechter Bäuerinnen die Gewerbetunden mit einem anständigen Frühstück beim Lagerhaus Kirtag.

Vielen Dank an die Damen für Ihren Einsatz und Danke an das Lagerhaus Murau fürs einbinden.

Schulaktion der Murauer Bäuerinnen

Auch in diesem Schuljahr sind die Bäuerinnen des Bezirkes Murau in den Volksschulen unterwegs, um die künftigen Konsu-



Foto Güttersberger

mentInnen über die heimischen Lebensmittel und unsere Landwirtschaft zu informieren und mit einer kleinen Jause von unsrer kulinarischen Qualität zu überzeugen.

Mit dem heurigen Thema „Milch und Ei - sei dabei!“ wurden etwa 750 Kinder von unseren Bäuerinnen in den Schulen erreicht.

Vielen Dank für euren über Jahre großartigen Einsatz zum Wohle all eurer BerufskollegInnen!

Erika Güttersberger, Bezirksbäuerin

Einladung zur Sommer-Badefahrt



Therme: Loipersdorf
Termin: Montag, 22. Juli

Abfahrtszeiten: (Busunternehmen Zuchi)
6 Uhr Bezirkskammer Murau,
6:05 Uhr Triebendorf Ressler,
6:10 Uhr Bahnhof Frojach,
6:20 Uhr Lagerhaus Scheiffling,
Ankunft wieder in Murau ca. 21 Uhr

Buskosten: 30 € pro Person
Eintritt: 24 € für Erwachsene
1 € für Kinder
10 € Pfand für Schlüssel / Person
(bekommt jeder wieder zurück - wird im Bus einkassiert)

Bitte um eine telefonische, zeitgerechte **Anmeldung** in der Bezirkskammer Murau unter T: 03532/2168-5211.

Wir bitten um **Einzahlung** der Buskosten und der Eintrittskosten auf folgendes Konto: IBAN AT82 3823 8000 0001 2716.

Anmeldung und Einzahlung bis spätestens **15. Juli**.
Die Anmeldung ist verbindlich! Bei Verhinderung muss für Ersatz gesorgt werden oder das Busgeld wird einbehalten.

Wir freuen uns auf einen gemütlichen Sommertag!

Katharina Bischof und Manuela Staber

Bäuerinnen und Konsumenten

**Woche der Landwirtschaft:
„Ohne Plastik bitte!
Wer isst, ist Teil der Landwirtschaft“**

Die Funktionäre der Landwirtschaftskammern Murtal und Murau trafen sich im neu eröffneten Genussladen vom Spar Landforstmarkt in Kobenz, um auf das aktuelle Thema „Plastikfrei in der Direktvermarktung aufmerksam zu machen.“



Foto: Alfred Taucher

Gemeinsam wurde erörtert, in welchen Bereichen der bäuerlichen Direktvermarktung Plastik einzusparen praktisch umzusetzen ist. Bezirksbäuerin Erika Güttersberger informiert präzise über das ABC der erfolgreichen Plastikvermeidung, während der Kammerobmann Martin Hebenstreit zum Thema „Plastik-Alternativen in der Landwirtschaft kompetent Stellung bezieht. Die Familie Peter Liebming aus Weißkirchen war das beste Praxisbeispiel des Tages, weil sie schon seit geraumer Zeit auf kreative Fleisch-Convenience-Produkte **im Glas** setzt.

Der Geschäftsführer vom Landforst, Lagerhaus Herr Ing. Dieter Hölzl, ist zuversichtlich, dass der im Herbst des Vorjahres neu eröffnete Genussladen sein Angebot der zertifizierten Partnerbetriebe aus der Steiermark, insbesondere aus der Region, noch noch weiter ausbauen wird.



Foto: Göttfried

deiner Ortsbäuerin gemeinsam, einen Seminarbäuerinnenkurs in deiner Nähe. Die Gesamtkosten mit beiden Referentinnen (ab zwölf TeilnehmerInnen) liegen um 40 € (inkl. Lebensmitteln und Rezeptbroschüren)

„Store check“

Woher kommt das Obst und Gemüse in unseren Geschäften - wird richtig gekennzeichnet?

Dieser Frage geht die Presseabteilung der LK nach. Sie führt saisonbezogen immer wieder sogenannte store-checks durch. Dabei werden unterschiedliche Produkte und Produktgruppen der wichtigsten Handelsketten von unserer Abteilung (Referat Bäuerinnen, LJ und Konsumenten) genau erhoben. Die jeweiligen Abteilungen (z.B. Gartenbau- Obstabteilung) analysiert dann unsere Aufzeichnungen. Interessant sind dabei beispielsweise fehlerhafte oder irreführende Produktdeklarationen (z.B. die Herkunft betreffend), oder wie viele steirische Äpfel gerade am Markt sind, woher das Apfelsaftkonzentrat in den Apfelsäften kommt, oder auch woher vermeintlich österreichische / steirische Käferbohnen kommen. Gemeinsam mit Marktstromanalysen von DI Robert Schöttel können so Rückschlüsse auf die tatsächlichen Herkunft, bei mangelhaften oder irreführenden Herkunftsbezeichnung gezogen werden.

Ing. Birgit Göttfried, Bezirksskammer Murtal,
T: 03572/82142-4707, M: 0664/602596-4817,
E: birgit.goettfried@lk-stmk.at

Bäuerinnen-Termine

Wandertag

Gemeinsamer Wandertag der Murauer und Murtaler Bäuerinnen. Dieser nun schon traditionelle Wandertag findet heuer am Donnerstag, den 5. September statt. Unser gemeinsames Ziel ist der **Gstoder**; um 8.30 Uhr ist Treffpunkt beim Holzmuseum in St. Ruprecht. Für eine kurze Andacht - wie auch für eine Einkehr ist gesorgt. *Jause nicht vergessen!*



Foto: Göttfried

SEMINAR
BÄUER
INNEN

**„Mund.Werk“ – (Fingerfood) kleine
Köstlichkeiten für jeden Anlass!
Kochkurs in deiner Gemeinde!**

Egal ob als Appetitanreger zum Aperitif, als Vorspeise oder als Star des Abends, Fingerfood passt zu jeder Gelegenheit. Von leicht bis deftig, von süß bis pikant schmecken die mundgerechten Kleinigkeiten aus unserer Region einfach immer gut.

*Bei Interesse bitte die **Seminarbäuerinnen Karin Pichler** oder **Katharina Bischof** kontaktieren! Sie organisieren gerne mit*

Die Bäuerinnen.

Milchfest

Steirisches Milchfest am Samstag, dem 7. September in der Gaal beim **Gaaler Almbtrieb**. *Zahlreiche*

Attraktionen entlang der Milchstraße erwarten euch.



Foto: Göttfried

Aufsteirern

Beim Aufsteirern am Sonntag, den 15. September in Graz sind auch wieder Murauer Bäuerinnen mit Almkaffee, Murauer Mehlspeisen und bäuerlicher Jause beim Kulinarikfest im Kammerhof als bäuerliche Imageträger mit dabei!

Aktionstag der Österreichischen Bäuerinnen

Die Lehrer unserer Volksschulen können sich bis zum Schulschluss für einen Besuch einer Bäuerin bei den ersten VS Klassen am **Welternährungstag** anmelden.

Die Bäuerinnen kommen dann am 16. Oktober mit einem regionalen, herbstlichen Jausenkorb in die Schule und bringen damit den Kindern unsere heimischen Lebensmittel näher.

LFI Zertifikatslehrgänge im Herbst:

Gesundheit fördern am Hof = Green Care Zertifikatslehrgang:



21 Tage mit Beginn am 19. und 20. November und Ende im Juni 2020.

Vorgespräch ist bereits am **25. September!**

Inhalte:

Persönlichkeitsbildung, Grundlagen Green Care, Gesundheitsförderung und Prävention, Unternehmensführung, Marketing, Recht, Konzept- und Angebotsentwicklung.

Information und Anmeldung bei Martina Dörflinger unter T: 0316/8050-1478.

Schule am Bauernhof

Beginn 18. und 19. November bis April 2020 ; zehn Tage am Steiermarkhof um Schulbesuche am eigenen Hof professionell abwickeln zu können.



Information bei Michaela Taurer-Schaffler T: 0316/8050-1388

Einladung zur Bäuerinnenlehrfahrt

Donnerstag, 29. August gemeinsam mit Murtal oder
Donnerstag, 19. September

Besichtigung und Frühstück

Betrieb Familie Gartler in Lieboch, Hofladen,
Joghurt und Frischkäseerzeugung
www.gartler-joghurt.at

Besichtigung der Mooskirchner Feindestillierie

bei Familie Hochstrasser mit Verkostung
www.schnaps.at

Mittagessen im Landgasthof Lazarus

www.landhoflazarus.at

Kaffee und Tortenkomponisten

Bio Schaukonditorei mit eigener Kaffeeröstung
www.dietortenkomponisten.at

Betriebsbesichtigung Familie Lackner in Söding

Ölmühle im Spezialverfahren, Verkostung im neuen Hofladen: www.ölkürbis.at oder meinhof-meinweg.at/at/familie-lackner-vulgo-webermichl

Gemütlicher Abschluss bei der Heimfahrt in einer Buschenschenke

Kosten: 40 € pro Person inkl. Frühstück, Fahrtkosten, Besichtigungen und Verkostungen

Zustiegstellen: (Busunternehmen Zuchi)

6.30 Uhr Bezirkskammer Murau
6.35 Uhr Triebendorf Ressler
6.40 Uhr Bushaltestelle Frojach
6.45 Uhr IBS Teufenbach
6.50 Uhr Lagerhaus Scheifling

Anmeldung: bis spätestens acht Tage vor dem jeweiligen Termin in der Bezirkskammer Murau unter T: 03532/2168-5211 und danach bitte 40 € pro Person auf folgendes Konto einzahlen: AT82 3823 8000 0001 2716

Wildeinflussmonitoring 2016-2018

Die Ergebnisse des Wildeinflussmonitorings 2016-2018 sind jetzt online!

Das Wildeinflussmonitoring (WEM) liefert seit 2004 österreichweit statistisch abgesicherte Daten über den Wildeinfluss auf die Waldverjüngung.

Dieses Monitoringsystem wurde vom Bundesforschungszentrum für Wald in enger Abstimmung mit den Landesforstdiensten und im Konsens mit der Jägerschaft entwickelt und wird fachlich vom BMNT begleitet. Das WEM beruht auf einer modernen, wissenschaftlich anerkannten Methode, die laufend evaluiert und bei Bedarf weiterentwickelt wird.

Für die letzte Aufnahmeperiode 2016-2018 wurden entsprechende Adaptierungen vorgenommen, um die Aussagekraft noch weiter zu verbessern.

Die Ergebnisse der Erhebungsperiode 2016-2018 zeigen:

- Generell weisen die Regionen mit vorwiegend Mischwäldern einen höheren Wildeinfluss auf, als jene mit hauptsächlich Nadel- oder Buchenwäldern.
- Etwa zwei Drittel der Bezirke weisen eine Verbesserung auf, in etwa einem Viertel der Bezirke ist der Wildeinfluss jedoch angestiegen. Nachhaltig wird sich die Situation aber erst verbessern, wenn der Wildeinfluss über mehrere Perioden deutlich sinkt, anstatt hin und her zu schwanken.
- Sieht man auf die Höhenentwicklung der verbissbeliebten Mischbaumarten Tanne und Eiche, so ergibt sich auch in dieser WEM-Periode folgendes Bild: Tanne und Eiche kommen zwar in über neun Zehnteln der Bezirke vor, Tanne konnte sich aber in 47 % und Eiche in 65 % der Bezirke ihres Vorkommens nicht oder kaum über 1,3 m hinaus entwickeln. Neben den natürlichen Konkurrenzverhältnissen und der waldbaulichen Behandlung spielt dabei Verbiss eine wesentliche Rolle.

Die Detailergebnisse 2016-2018 für Bund und Länder sind auf: www.wildeinflussmonitoring.at veröffentlicht.

DI Christian Lackner,
Bundesforschungszentrum für Wald,
Wien
M: 0664/8412702
E: christian.lackner@bfw.gv.at



Die Bezirksergebnisse des WEM 2016-2018 (Quelle: www.wildeinflussmonitoring.at):

Das Ergebnis im Bezirk Murau hat sich über die Perioden unter Schwankungen insgesamt bisher kaum verändert.

Periode	Wildeinfluss		
	schwach	mittel	stark
2004-2006	25,0 %	20,0 %	55,0 %
2007-2009	23,8 %	16,7 %	59,5 %
2010-2012	28,6 %	14,3 %	57,1 %
2013-2015	38,6 %	18,2 %	43,2 %
2016-2018 Br	28,9 %	13,3 %	57,8 %
2016-2018 Neu	22,2 %	13,3 %	64,4 %

Auf den 45 Erhebungsflächen der Periode 5 (2016-18) kommen Pflanzen der Höhenklasse 1 auf 41 Flächen vor, Pflanzen der Höhenklasse 6 nur mehr auf 31 Flächen. Die Anteilsszahlen beziehen sich immer auf die 45 Probeflächen (= 100%), so dass bei der Lärche der mittlere Anteil von 2% auf allen Flächen in der 1. Höhenklasse auf 8 % (auch auf alle Flächen bezogen) in der 6. Höhenklasse zunimmt.

Im Bezirk Murau kann die Fichte ihre hohen mittleren Anteile bis über zwei Meter noch beibehalten, Lärche den Ihren um drei Viertel steigern. Tanne hat über 1,3m, Ahorn über 80cm keinen Anteil mehr. Buche ist nur auf drei WEM-Probeflächen des Bezirkes vorhanden, dort aber dominant, sodass ihr mittlerer Anteil über alle Flächen relativ hoch ausfällt.

*Die Fichte wird für diese Baumart relativ stark verbissen, wächst aber ungehindert in die oberen Höhenklassen ein. Tanne wird etwas stärker verbissen und ist über 1,3m **nicht mehr** vertreten.*

Lärche wird stark verbissen, kann aber Ihren Anteil oberhalb von zwei Metern sogar steigern.

Die übrigen Baumarten werden sehr stark verbissen und bleiben im Höhenwachstum zurück.

Fichte ist auf 98% aller Probeflächen vertreten, Eberesche auf 56%, Lärche auf 49%. Ahorn finden sich auf 15%, Tanne auf 11%, Buche auf 7% der Flächen.

Es sind 26-mal so viele Fichten je Hektar vorhanden wie Tannen. Die Fichten sind im Mittel etwa doppelt so hoch, bei den Oberhöhenbäumchen aber fast viermal so hoch wie die Tannen.

ZEIT LASSEN – Kunst und Landwirtschaft

Kunst und Landwirtschaft – passt das zusammen?

Durch das Festival STUBENrein der Holzwelt Murau haben landwirtschaftliche Themen bereits Eingang ins Kulturleben der Region gefunden. Bei der BÄUERINNENstube (2017) und der BAUERNstube (2018) wurden viele spannende Aspekte angerissen. Eine Sonderausstellung in der BienenVolkSchule St. Ruprecht gibt einigen davon in diesem Sommer mehr Zeit und Raum.



Sophie Tiller: Der Parasit

In einem Projekt, das sich über den Biosphärenpark Lungau und den Bezirk Murau erstreckt, dreht sich diesen Sommer alles ums ZEIT LASSEN. Unsere Region ist laufenden wirtschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen und naturräumlichen Veränderungen unterworfen. Die Zeit spielt dabei eine wesentliche Rolle, besonders was unsere Beziehung zur Natur und unseren Umgang mit natürlichen Ressourcen betrifft. Ein neues (Selbst)bewusstsein in der Landwirtschaft hinterfragt beispielsweise die auf maximale Effizienz ausgelegte Agrarindustrie, eine Welt, die sich scheinbar immer schneller dreht, weckt Sehnsüchte nach Verlangsamung und echter Bodenständigkeit.

In der Ausstellung in der BienenVolkSchule wird gezeigt, was zuvor bei Workshops im Lungau dokumentiert wurde. Diese werden gemeinsam mit Biosphäre Lungau, mit der örtlichen Biobauernschaft, mit BewohnerInnen, SchülerInnen und Kunstschaffenden durchgeführt. Ziel ist es, die vorhandene Vielfalt der Natur und Veränderungen, die im Lauf der Zeit sichtbar werden, zu dokumentieren. Weitere Höhepunkte der Ausstellung sind die Arbeiten von sechs zeitgenössischen Künstlerinnen und Künstlern, nämlich von Meina Schellander (Kärnten/Wien),



Sophie Tiller (Wien), Alfred Hruschka (Falkenstein/NÖ), Alfred Graf (Vorarlberg/Wien), Sigrid Friedmann (Kärnten/Wien) und Judith Barfuss (Murau).

Die Kuratorin Gertrude Moser-Wagner ist in St. Georgen am Kreischberg aufgewachsen. Die Bildhauerin und Konzeptkünstlerin war u. a. im Rahmen der Kunstinitiative „art contains“ maßgeblich an der Gründung der BienenVolkSchule beteiligt.

BienenVolkSchule, 8862 St. Ruprecht ob Murau 20

Eröffnung: 12. Juli, Finissage: 26. Juli

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch u. Freitag von 12 bis 17 Uhr

Workshopinfos, -preise und -anmeldung:

Das Holzmuseum T: 03534/2202; E: office@holzmuseum.at

ZEIT LASSEN - das Programm

Ausstellungseröffnung

Freitag, 12. Juli, 19 Uhr:

Auf dem ca. einstündigen Programm stehen die Präsentation der Dokumentation der vorangegangenen Aktivitäten im Lungau, Lesungen und Musik sowie eine Führung durch die Ausstellung. Den Abschluss bildet eine Sound-Performance von Michael Delia.

Heitere Betrachtungen ernster Angelegenheiten

Samstag, 13. Juli, 19 Uhr: Vortrag des Sozialberater-Duos Susanne Fischer und Erhard Reichsthaler über das Zusammenleben mehrerer Generationen unter einem Dach und wie dieses gelingen kann.

Wir sind Bauern – keine Landwirte

Sonntag, 14. Juli, 10 Uhr: Dokumentarfilm, gedreht 2010 am Grundnerhof in St. Georgen am Kreischberg, anschließend Gespräch mit Filmemacherin Judith Barfuss und Tina Rosenkranz (Die Kräutermacherei), danach geselliger Ausklang beim Fröh-schoppen

Grüne Kosmetik – Pflege aus der Natur

Montag, 15. Juli, 14 bis 17 Uhr: Workshop mit Tina Rosenkranz (Die Kräutermacherei)

Kuratorinnenführung

Mittwoch, 17. Juli, 14 Uhr: Anmeldung erforderlich und

Mittwoch, 24. Juli, 14 Uhr: Anmeldung erforderlich!

Der Bauer und sein Prinz

Mittwoch, 17. Juli, 19.30 Uhr: Dokumentarfilm über die Biofarm Duchy Home von Prinz Charles von Bertram Verhaag, gedreht 2015. Ort: JUFA KINO Murau

Bienen verstehen – Bienen unterstützen aus tierärztlicher Sicht

Freitag, 19. Juli, 14 bis 17 Uhr: Workshop mit Anita Winkler (Bienenfachtierärztin)



Sigrid Friedmann: Himmelskörper

Mit Wildpflanzen gestärkt durch den Sommer

Montag, 22. Juli, 14 bis 17 Uhr: Workshop mit Tina Rosenkranz (Die Kräutermacherei)

Die Tage wie das Jahr

Mittwoch, 24. Juli, 19.30 Uhr: Preisgekrönter Dokumentarfilm über das Biobauernpaar Elfriede und Gottfried Neuwirth von Othmar Schmiderer, gedreht 2018. Ort: JUFA KINO Murau

ZEIT LASSEN

Donnerstag, 25. Juli 12 bis 17 Uhr u. Freitag, 26. Juli ab 14 Uhr: Performativ-akustischer Workshop mit Walter Kreuz und Evelyn Blumenau (alle nötigen Geräte sind vorhanden)

Finissage

Freitag, 26. Juli, 19 Uhr: Szenische Lesung „Sekundenbruch“ von Walter Kreuz und Evelyn Blumenau mit den performativ-akustischen Elementen der Teilnehmenden



Holzwelt
kultur spiel räume

Gundi Jungmeier
E: jungmeier@x-tra-text.at

Das Holzmuseum

Das Holzmuseum in St. Ruprecht ob Murau – immer einen Besuch wert!

Was Wald und Baum können, weiß das Holzmuseum und vermittelt dies seit 1988 auf 10.000 m². Das Holzmuseum lädt Sie auf eine spannende Zeitreise ein!

Diese führt Besucher durch historische Werkstätten, demonstriert eindrucksvoll die Leistungen des modernen Designs und des Holzbaues.

Die Themenpalette reicht von der historischen Verwendung des Holzes bis zum modernen Holzbau und Möbeldesign, von der bildenden Kunst bis zum Spielzeug. Anschaulich dargestellt wird auch die ökonomische und ökologische Bedeutung von Holz und Wald.

Im Holzmuseum erfährt man viele interessante Sachen. Wozu wurde der „Brocknlotter“ benutzt oder zu welchem Zweck fand ein Teil des Christbaumes in der Küche Verwendung, welches Holz bevorzugen Wagner oder Fassbinder, wie riecht die Balsampappel, wie lindert das Lärchenpech Husten, welche Auswirkungen hat der Wald auf das Klima und umgekehrt ?...

Das Holzmuseum hat sich als Ausflugsziel für jedes Wetter etabliert; man kann im Museum den ganzen Tag verbringen, ob bei Führungen, oder geselligen Aktivitäten wie Kegeln, Nageln, Stelzen gehen; bei Kreativworkshops - aus dem Naturmaterial Holz nette Andenken und Brauchbares herstellen, oder einfach durch das Arboretum wandern, dort erwarten den Besucher zahlreiche, verschiedene Baum- und Straucharten, viele Wildkräuter, der Barfußweg, ein kleiner Wildbach und die Unterstandshütte.

Bei Familien punktet natürlich der **Holz-Wasser-Spielplatz**.



Foto Sunk

Die Sonderausstellungen 2019:

„DENK mal Nachhaltig an die Zukunft“ - eine spannende Ausstellung zum Thema nachhaltige Energie- und Ressourcenschonung in der Region Murau. Weiters Palmölvermeidung, Herstellung von natürlichem Waschmittel, Vermeidung von Plastik, was kann jeder Einzelne tun?

Die zweite Ausstellung im HolzBauHaus wird ab Ende Mai dem Thema Jagd gewidmet. Unter dem Titel „DENK mal WALD-WILD-JAGD“ werden in Zusammenarbeit mit der Steirischen Jägerschaft und dem Jagdbezirk Murau die Bedeutungen und die Auswirkungen in Verbindung mit Land- und Forstwirtschaft und dem Tourismus, anschaulich und lehrreich dargestellt. Im Jahr 2019 ist der Schwerpunkt Raufußhühner.

Veranstaltungen im Sommer

Kreativprogramm: Von 1. Juli bis 6. September, jeden Montag, Mittwoch und Freitag von 12 bis 17 Uhr: Basteln, Malen mit dem Naturmaterial Holz für die ganze Familie.

Begleiteter **Spaziergang ins Arboretum:** von 1. Juli bis 6. September jeden Montag, Mittwoch und Freitag, ab zehn Personen, Treffpunkt um 12 Uhr bei der Kassa im Holzmuseum

Getreidemühle St. Ruprecht ob Murau – Schaumahlen: Jeweils am Donnerstag, 11. und 25. Juli sowie 8. und 22. August um 14 Uhr, Treffpunkt bei der Getreidemühle.

Öffnungszeiten

1. April bis 31. Oktober	täglich geöffnet
April, Mai, Oktober	10 bis 16 Uhr
Juni bis September	9 bis 17 Uhr



HOLZMUSEUM

DAS Holzmuseum

Hans-Edler-Platz 1
8862 St. Ruprecht ob Murau
T: 03534/2202
E office@holzmuseum.at
www.holzmuseum.at

Für das Leben lernen wir.

 Die Feistritzerinnen

FACHSCHULE FEISTRITZ AKTUELL

Geschätzte Bäuerinnen, geschätzte Bauern!

Wenn sie diese Zeitung lesen ist das Schuljahr 2018/19 nahezu abgeschlossen.

Die Schülerinnen der dritten Klasse haben ihre **Abschlussprüfungen** erfolgreich abgelegt und werden mit dem Zeugnis ihre **Facharbeiterbriefe** in Empfang nehmen können. Fünf Schülerinnen haben sich für die Ausbildung im vierjährigen Modell entschieden und werden bereits im Sommer ihre Praxisstellen antreten.

Für das **kommende Schuljahr** ist die Schule sehr gut gebucht und wir werden mit **zwei ersten Klassen** starten können. Das **Internat ist ebenfalls voll ausgelastet**, die Burschen und Mädchen schätzen das familiäre Klima, das gute Essen und das abwechslungsreiche Internatsprogramm sehr. Zudem macht das Leben unter Gleichaltrigen und Gleichgesinnten viel Spaß und bietet **persönliche Entwicklungsmöglichkeiten**.

Theorie ist wichtig, aber ohne **Praxis** geht nichts! – Aus diesem Grund sind wir gerne im Bezirk unterwegs, um **verschiedene Betriebe** kennenzulernen. Die Schülerinnen besuchten: **Käserei Max Dengg** in Scheifling, **Firma Maier Biomüllentsorgung** in Katsch, **Familie Steiner-Adelwöhrerhof** in Möderbrugg, **Alpakahof Heidi Liebinger** in St. Peter ob Judenburg und **Familie Stockreiter** in Katsch. Alle Betriebe gaben interessante Einblicke in ihre Tätigkeitsfelder und haben die Schülerinnen und Schüler sehr freundlich empfangen – **DANKE**.

Gerne wird unser Haus für **verschiedene Veranstaltungen** angemietet und es freut mich sehr, dass die Wochenenden mit **Hochzeiten** gut gebucht sind. Daneben durften wir einige **Jahreshauptversammlungen** und **Bäuerinnentage** im Schloss begrüßen.

Beim **Ostermarkt** konnten wir wieder unsere Kompetenzen in Organisation,



Berufsreifeprüfung
FS Feistritz

Mit der Berufsreifeprüfung (Vollmatura) an der Business School BENKO öffnen sich die Türen zu den hochkarätigsten Bildungswegen in Österreich und im ganzen EU-Raum.

Gemeinsame Veranstaltung mit der FS Großlobming

Informationsabend:
17. Juni 2019 um 19 Uhr
FS Feistritz 1, 8843 St. Peter am Kammersberg

Marketing, Produktion und Animation zeigen, eine inzwischen große Zahl an Gast-Austellern erweitert unser Sortiment und macht den Ostermarkt zu einem schönen Erlebnis.

Das Thema **Sicherheit** wird in unseren Schulen sehr groß geschrieben, wir sind uns unserer Verantwortung für unsere Jugendlichen mehr als bewusst. Alle SchülerInnen werden in der Bedienung aller ausbildungsrelevanten Maschinen und Geräte nachweislich unterwiesen, die regelmäßigen Sicherheits- und Funktionskontrollen im Gebäude sind selbstverständlich. Eine durchgeführte Abschnittsübung mit den Feuerwehren, bei der auch Atemschutzgeräte zum Einsatz kamen, sorgt für ruhige Nächte, das Schloss-Internat ist in der räumlichen Struktur doch sehr komplex.

Beim Elternsprechtag informierten wir die Eltern über die Möglichkeit der **Berufsreifeprüfung/Matura**. Nachdem in der Vergangenheit leider zu wenige Interessentinnen zusammengekommen sind, versuchen wir mit der **Benko Business School** einen Neustart.

Danach referierte Herr **Bezirksinspektor Ressmann** über das neue **Jugendgesetz** vorm.

Jugendschutzgesetz. Hier gibt es doch gravierende Änderungen, die vor allem auch die Verantwortung der Eltern betreffen.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer und freue mich auf eine Begegnung mit Ihnen!

Maria Reissner
Fachschuldirektorin



SCHLOSSFEST
ABSOLVENTENTREFFEN
UND BAUERNMARKT

Fr, 14. Juni 2019
ab 15 Uhr, Schloss Feistritz

FACHSCHULE FÜR LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT www.fs-feistritz.steiermark.at

Feistritz-St. Martin • 8843 St. Peter am Kammersberg • Tel. 03536/8238-0 • Fax 03536/8238-4 • e-Mail: fsfeistritz@stmk.gv.at



Eachtling-Chips, Schafwolldünger, Honig und mehr

13 spannende Ideen aus der LFS Tamsweg / Bio-Puten überzeugten die strenge Jury

Was haben „Eachtling-Chips“, „Honig & More“, „Woodbauer“ und „SheepPell“ miteinander zu tun? Das sind alles fiktive Unternehmen von Schülern der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Tamsweg.

Sie präsentierten ihre Start-Up-Ideen einer hochkarätigen Jury. „Die Schülerinnen und Schüler verfügen über ein unglaubliches Potenzial an Kreativität, unternehmerischen Geist und das richtige ‚G’spür‘ für die Zukunft der Landwirtschaft“, ist Landesrat Josef Schwaiger überzeugt.



Foto LMZ Salzburg: Das Team **Eachtling-Chips**: Marcel Koch (Rennweg), Stephan Kendlbacher (Krakaudorf), Peter-Florian Grabner (Turrach) und Andreas Holzer (St. Andrä/Lg.)

Sie müssen planen, rechnen, designen, einen Wirtschafts-, Finanzierungs- und Marketingplan erstellen und auch noch produzieren, um sich schließlich einer strengen Jury zu stellen, die ihre Ideen bewertet. 40 Schüler und eine Schülerin des dritten Jahrgangs hatten die vergangenen Monate neben ihrem Regelunterricht alle Hände voll zu tun.

Realistische Ideen und Unternehmen

„Die Vorbereitungen sind schon sehr aufwendig, wenn man dann aber endlich fertig ist, ist man froh und stolz, sein ‚Unternehmen‘ präsentieren zu können. Noch dazu, wo man weiß, dass dieses Projekt wirklich realisierbar ist“, ist Christoph Bichler überzeugt, der dem Siegerteam angehört.

Mit Bio-Putenfleisch zum ersten Platz

Gemeinsam mit Lukas Tragner und Andreas Edlinger entwickelte Christoph Bichler das fiktive Unternehmen „LaPute“, das sich auf regionales, artgerecht erzeugtes Bio-Putenfleisch spezialisiert hat. Nun gibt es bereits Pläne, dieses Vorhaben, dessen Idee den Ursprung in St. Lambrecht (Steiermark, Bezirk Murau) in einer kleinen Freiland-Putenhaltung hat, auch weiter auszubauen.



Foto LMZ Salzburg: Das Team **LaPute**: Lukas Tragner (St. Lambrecht), FL Magdalena Resch (LFS Tamsweg), Christoph Bichler (Radstadt) und Andreas Edlinger (Stadl an der Mur)

Die Gruppe **„SheepPell“** - Schafwolldünger mit Kompost pelletiert, holte sich den zweiten Platz und **„Honig & More“** - Lungauer Honigprodukte wie Gummibärchen, Lutscher und Co landete auf dem dritten Platz.

Jury: „Wir würden hier sofort investieren“

Die Jurymitglieder Roswitha Prodingner, Bezirksbäuerin und Gründerin des Lungauer Kochwerks, sowie Markus Schaflechner, Biosphärenpark Manager, hatten bei so vielen guten Ideen – insgesamt 13 Unternehmen präsentierten die Schüler – die Qual der Wahl: „Wir hätten real sofort mehrere ‚Investments‘ getätigt und die Projekte auch umgesetzt, zwei davon werden wir wirklich konkret verfolgen“, sind sie überzeugt und Schaflechner ergänzt: „Gerade dieses Schulprojekt zeigt, wieviel möglich ist, und viele Ideen quasi ‚vor der Haustüre‘ schlummern.“

Fit für den zukünftigen Beruf

„Bei dem fächerübergreifenden und kompetenzorientierten Unterricht von ‚Produktveredelung und Vermarktung‘ sowie

„Unternehmensführung“ werden eigene Ideen und neue Betriebsstandbeine in der Praxis von den Schülerinnen und Schülern der LFS Tamsweg ausgearbeitet“, erklärt Fachlehrerin Magdalena Resch, die hinzufügt: „Genau diese Erfahrung

schenkt ihnen das nötige Selbstvertrauen, aber auch viel unternehmerisches Wissen und macht sie fit für ihr späteres Berufsleben.“

LMZ Salzburg, alle Bilder: LMZ Salzburg / Neumayr

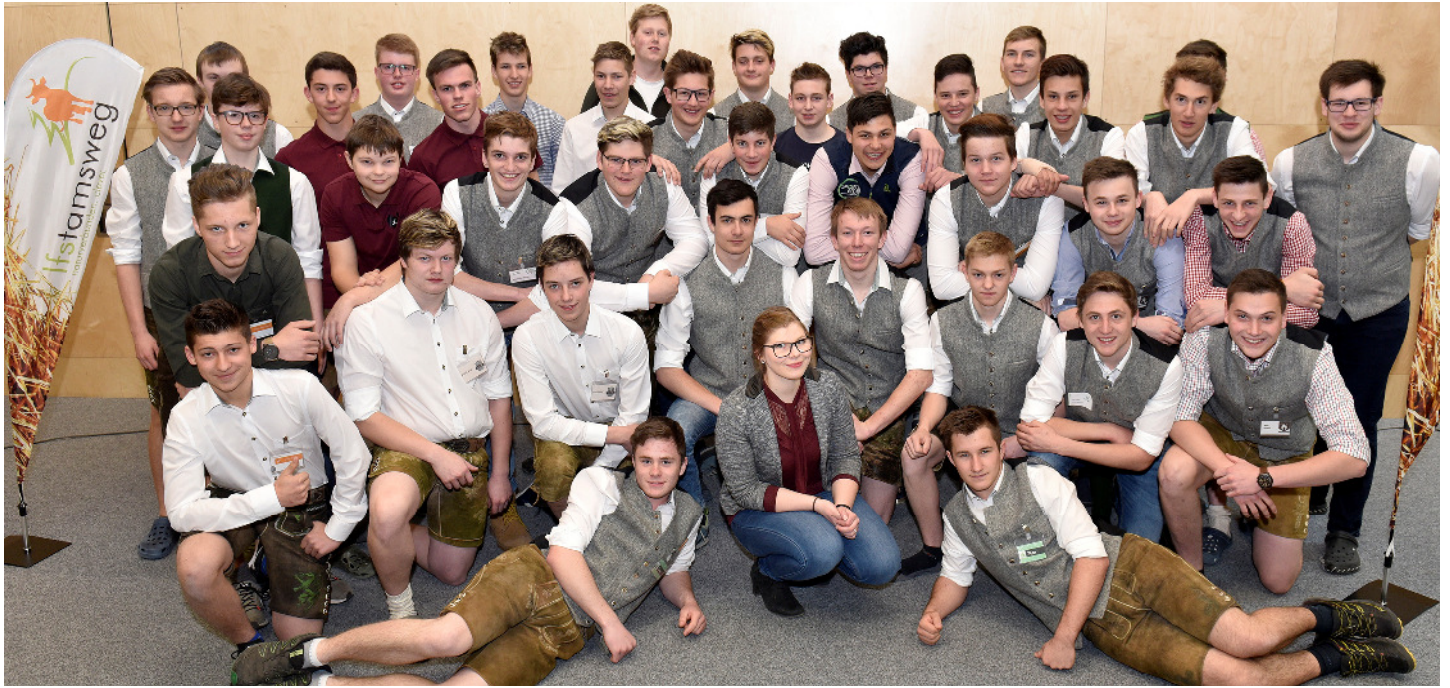


Foto LMZ Salzburg: Die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen der LFS Tamsweg nach der Präsentation ihrer Projekte



Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg

Die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter:

- Praxisorientierter Schultyp mit hoher Anerkennung in der Wirtschaft
- Landwirtschaftliche Ausbildung mit Holz- und Metalltechnik
- Forstfacharbeiter
- Landwirtschaftliche Produktveredelung
- Modernes Internat mit vielfältigem Freizeitangebot

Lehrbetrieb Standlhof:

- Zertifizierter Bio Betrieb (Dauergrünland, Acker, Lehrforst, Alm)
- „Reine Lungau“, Lungauer Eachtling
- Milchvieh, Schweine, Schafe, Hengstenstation, Bienen
- Kleinsägewerk

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

5580 Tamsweg | Preberstraße 7

06474-7126

post@lfs-tamsweg.at

www.lfs-tamsweg.at



LAND
SALZBURG

Ergänzung: In der letzten Ausgabe der BK-Aktuell (1/2019) waren zwar die Werke, aber irrtümlich die Namen der Schüler der Fachrichtung Metall: links Hr. Berger und unten rechts: Hr. Grafenauer nicht genannt.

Landjugend Bezirk Murau

BOBL-Treffen

Am 9. und 10. März fand im Steiermarkhof in Graz das diesjährige "BOBL-Treffen" statt. Dabei treffen sich die Bezirksobmänner und -leiterinnen sowie die BezirksbetreuerInnen mit dem Landesvorstand, um am Landjugendprogramm zu arbeiten.

Gestartet wurde das BOBL-Treffen mit der Bezirksvorstellung. Die Aufgabe war, dass die Bezirksleitungen ihren LJ Bezirk in einem dreiminütigen Werbespot vorstellen. Von XXXL Lutz und dem "ja natürlich"-Schweinchen über Paarship bis hin zum Mediashop ließen sich die Bezirksleitungen einige kreative und lustige Sachen einfallen, um ihren LJ Bezirk vorzustellen und ihn den anderen schmackhaft zu machen!

Im Anschluss daran wurden Neuerungen den Tag der Landjugend betreffend besprochen und Workshops zur hauptamtlichen Unterstützung durchgeführt. Parallel dazu fand auch eine Dienstbesprechung für die LJ BetreuerInnen statt.

Roman Musch gab in seinem Input Einblicke in die Arbeit bei den "Landwirtschaftlichen Mitteilungen" und die Pressearbeit allgemein.

Einen lustigen Ausklang fand der Samstag bei den legendären BOBL-Nachtspielen, bei denen die Regionen in lustigen Spielen gegeneinander antraten.

Am Sonntag wurde an den Jahreszielen der Bezirksorganisationen und an den Arbeitsschwerpunktprojekten gearbeitet.

Das BOBL-Treffen war auch dieses Jahr wieder ein sehr produktives Wochenende mit vielen neuen Ideen und Anregungen!



Redewettbewerb

„Wir haben etwas zu sagen“, dachten sich 22 begeisterte Rednerinnen und Redner aus dem Bezirk Murau und begeisterten beim diesjährigen Redewettbewerb am 30. März in der Volksschule St. Blasen. Gestartet wurde mit der Kategorie „Vorbereitete Rede“, der sich insgesamt sechs Teilnehmer stellten. Den Sieg sicherte sich Bezirksobmann Christian Esterl mit seiner Rede „Ich erzähle dir eine Geschichte“, dicht gefolgt von Bezirksagrarkreisreferent Stv. Jonas Schiffer, der über Zufriedenheit sprach. Über den 3. Platz freute sich Magdalena Weiss aus der Ortsgruppe St. Blasen mit ihrer Rede zum Thema „Glück und Gefühle“.

Die Spontanrede als Königsdisziplin erfreute sich auch heuer wieder großer Beliebtheit: 16 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen die Herausforderung an und fesselten Jury und Publikum mit ihren flammenden Reden. In einem spannenden Finale setzte sich schließlich Bezirksleiterin Simone Pichler gegen „ihren“ Bezirksobmann Christian Esterl durch und auch Jonas Schiffer stellte mit dem dritten Platz einmal mehr sein Können unter Beweis.

Die Kategorie „Let's Sketch“ stand dieses Jahr ganz unter dem Motto „Schlagerhits“, das von fünf Teams kreativ und humorvoll umgesetzt wurde. Mit ihrer Interpretation von „Himbeereis zum Frühstück“ durfte sich die Ortsgruppe Krakauebene über den Sieg freuen, gefolgt von zwei Teams aus St. Blasen.

Wir gratulieren allen Rednerinnen und Rednern recht herzlich und freuen uns schon jetzt auf einen spannenden Bezirkssentscheid Reden im nächsten Jahr, denn: Wir haben etwas zu sagen!

Neue Regionalbetreuung



Es freut mich sehr, mich auch auf diesem Wege als neue Landjugendbetreuerin vorstellen zu dürfen. Mein Name ist Lisa-Marie Zauchner, ich bin 21 Jahre alt und studiere an der Karl-Franzens-Universität in Graz.

Anfang März habe ich das Amt von meiner Vorgängerin Christian Muhr übernommen und darf jetzt die Landjugend Bezirke Judenburg, Knittelfeld und Murau betreuen.

Als Bezirksbetreuerin unterstütze ich die jeweiligen Bezirksvorstände bei ihrer Arbeit und bilde das Bindeglied zwischen den Vorständen und dem LJ-Referat.

Ich freue mich auf viele spannende Bewerbe, gemeinsame Erlebnisse und eine gute Zusammenarbeit.

Bei Fragen, Beschwerden oder Anregungen stehe ich jederzeit gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

Zauchner Lisa-Marie
Bezirksskammer Obersteiermark
Wiener Straße 36, 8600 Bruck an der Mur
M: 0664/602596-4724
E: lisa-marie.zauchner@lk-stmk.at

4x4 Teamwettbewerb

4x4 macht neun – oder wie war das nochmal?

Damit uns dieser Fauxpas nicht mehr passieren kann, fand am Samstag dem 6. April, der 4x4 Wissens- und Geschicklichkeitswettbewerb in der Volksschule Krakauebene statt. 20 motivierte Teams stellten sich den kritischen Augen der PrüferInnen und gaben ihr Wissen zu steirischen Trachten, Wasser, Vietnam und

Kambodscha, Leonardo da Vinci, Abfalltrennung, Abba, Rückkehr der Beutegreifer und Medienverhalten preis.

Damit der Spaß nicht zu kurz kommt, gab es wieder drei Geschicklichkeitsstationen, wobei enormer Teamgeist gefordert wurde. Bei „Ab durch den Reifen“, „Eingelocht“ und „Hoits zaum“ hatten die Jugendlichen jede Menge Spaß. „Let's twist (er) again“ forderte das Allgemeinwissen der TeilnehmerInnen heraus, welche gleichzeitig die Figuren ausführen mussten.



Große Dichter gab es in Murau immer schon, was sich bei der heurigen Bezirksvorstands Station herauskristallisierte. Anhand von kurzen Gedichten mussten die Teammitglieder den Namen, die Herkunftsortsgruppe, das Alter und die Funktion im Bezirksvorstand erraten. Weiteres gingen die Jugendlichen „Auf Partnersuche“ um regional auf den neuesten Stand zu sein.

Landesentscheid 4x4 und Reden 2020 in Murau!

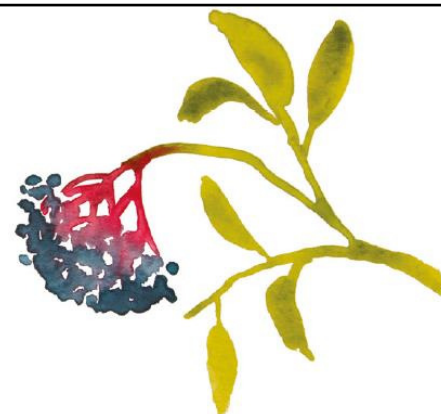
Am 10. Mai fand die Mai-Jugendratssitzung der Landjugend Steiermark beim Gasthaus Rainer in Kobenz statt. Dort wurden Ergänzungswahlen für den Landesvorstand durchgeführt. Michael Konrad (LJ Bezirk GU) darf künftig den Landesvorstand unterstützen.

Unter anderem wurden die Landesentscheide für das Jahr 2020 an die Landjugend Bezirke vergeben. Der Bezirksvorstand Murau darf sich gemeinsam mit der Landjugend St. Lambrecht darauf freuen, den Landesentscheid 4x4 und Reden austragen im Bezirk Murau austragen zu dürfen.

Lisa-Marie Zauchner

alle Fotos der LJ-Seiten: Landjugend Murau

LUNGAUER kochwerk



Kräuterküche mit Gartenschätzen

Frühlings-Energietrunk, Dinkelockerl-Suppe mit Kräutern, grüne Knödel mit Wildkräutersauce, Käseschnitzel in Beinwell gewickelt, Zucchini im wilden Mantel, grüner Marmorgelhupf, Blüten-Stracciatella. Gemeinsames Essen, inkl. Rezeptheft und Mitbringer für zu Hause

Referentin: Maria Gruber

Kursbeitrag: 37 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Mittwoch, 26. Juni, 8.30 bis 11.30 Uhr, Hapimag, St. Michael i.L.

Sushi goes Lungau mit Haubenkoch Markus Lorbeck

Herstellung von Sushi Variationen kombiniert mit Zutaten aus der Region! Die Kursteilnehmer kochen kräftig mit und essen gemeinsam in gemütlicher Atmosphäre, Rezeptheft inklusive.

Referent: Haubenkoch Markus Lorbeck

Kursbeitrag: 59 € pro Person

Samstag, 29. Juni, 19 bis 22 Uhr, Metzgerei Lungaugold, St. Michael i.L.

Delikatessen am Wegesrand

Aperitif, Käse-Apfelsalat mit Wildkräutern, dazu Brennesselblätter mit Schafgarbenbutter, Franzosenkrautsuppe mit Goldwürfeln, gefüllte Brennessel Teigtascherl sowie leichte Holunderblüten-Joghurtcreme

Referentin: Maria Aigner (zert. Kräuterpädagogin)

Kursbeitrag: 45 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Di., 2. Juli, 16 bis 19 Uhr, Kräuterküche, Hemerach 16, Muhr

Kärntner Nudeln „krendeln“

Die gebürtige Kärntnerin „krendelt“ mit euch das Original der Kärntner Nudeln und verschiedene Variationen als Suppeneinlage, für Haupt- und Nachspeise. Jeder krendelt und genießt im Anschluss in gemütlicher Runde. Rezeptheft inkludiert.

Referentin: Evelyn Schaar

Kursbeitrag: 47 € pro Person inkl. Lebensmittel

Sa., 7. September, 9 bis 13 Uhr, Neue Mittelschule Tamsweg

Tolle Steaks für starke Typen

Fleisch in seiner besten Form – rosa gebraten, zart und geschmackvoll! Mit Expertentipps zum Steakprofi. Die Kursteilnehmer können selbst mitarbeiten und alles in gemütlicher Runde verkosten.

Referent: Daniel Oswald

Kursbeitrag: 47 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten und Getränk

Freitag, 13. September, 10 bis 13 Uhr: „Longastubn“, Am Sand 22, Weißpriach

Burschen kochen - einfache Küche leicht gemacht

Menü bestehend aus Cremesuppe, Gschnetzelteln mit verschiedenen Beilagen, Palatschinken mit zweierlei Füllungen. Einfach zum Nachkochen und Adaptieren! Die Kursteilnehmer kochen. Rezeptheft inklusive.

Referentin: Maria Johanna Lüftenegger

Kursbeitrag: 45 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Freitag, 13. September, 18.30 bis 21.30 Uhr, NMS Tamsweg

Bierverkostung mit Käse

Präsentation Lungauer Käsesorten und dazu wird Bier aus dem Lungau und der restlichen Welt gustiert. Acht bis zehn Käsesorten mit Beigaben, mindestens fünf Sorten Bier zum Verkosten und Kochwerkheft mit Beschreibungen.

Referenten: Biersommeliere Christian Mauser und Käsesommeliere Anna Bauer

Kursbeitrag: 35 € pro Person

Samstag, 14. September, 19 bis 21 Uhr, Gasthof Mauser-Mühltaler, Markt 86, Mauterndorf

Kräuteröle, -salz, -essig und Pesto

Kräutermuffins, Unkraut-Weckerl / -Brot, mediterranes Pizzaöl, fruchtige Essige, Kräutersalz, Salbei- und Schafgarbensirup sowie Pesto. Ca. 15 Gläser mit allerlei Gutem zum Mitnehmen.

Referentin: Maria Johanna Lüftenegger

Kursbeitrag: 36 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Mi., 25. September, 19 bis 22 Uhr, Volksschule Unternberg

Speck-Selch-Kurs

Zerlegen einer Schweinehälfte, zuschneiden und Einsuren von Speck, Tipps zum richtigen Räuchern, ordentliche Speckjause, Getränk und Merkblatt inklusive.

Referent: Metzgermeister Christian Schiefer

Kursbeitrag: 36 € pro Person

Samstag, 28. September, 14 bis 17 Uhr, Metzgerei, Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg (oberhalb der Schule)

Wild mit Gabi Teil 1

Die Gerichte werden sein: Wild-Pastete, Wildsulze, Lungauer Hirschknödel, Faschiertes im Knödelhemd, Hirschfilet, gespickter Wildbraten, Wildgeschnetzelttes mit Schwammerl, klassischer Wildfond.

Referentin: Gabi Wieland

Kursbeitrag: 43 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Dienstag, 15. Oktober, 18 bis 22 Uhr, HLW multiaugustinum, St. Margarethen

Thermomix - Bunter Herbst

Herbst-Smoothie, eine Eachtlingsuppe mit Speck, Schweinefilet mit Zucchini-Risotto, schneller Apfelkuchen, eingekochte „Grantrn“, Hustenzucker, Thermomix-Tipps und Rezeptheft.

Referentinnen: Astrid Schreilechner und Manuela Schneider

Kursbeitrag: 40 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Samstag, 19. Oktober, 9 bis 12 Uhr, NMS Tamsweg

Wild mit Gabi Teil 2

Tradition trifft junge moderne Küche. Vom Wildwürstel über eine „Wilde Pizza ohne Teig“ bis zum Wildburger ist von allem etwas dabei. Im Anschluss genießen wir mitsammen unsere liebevoll gekochten Wildgerichte und tauschen dabei unsere Erfahrungen aus, inkl. Rezeptheft

Referentin: Gabi Wieland

Kursbeitrag: 43 € pro Person inkl. Lebensmittel

Dienstag, 22. Oktober, 18 bis 22 Uhr, HLW multiaugustinum, St. Margarethen

Gut Eingelegtes bringt dich durch den Winter

Gemüse und Früchte einkochen und für die Wintermonate einen Vorrat anlegen. Suppenwürze selbst herstellen, Chutneys fruchtig, süß und würzig, Letscho, Zucchini süß/sauer, Kompott, rote Rübensalat, Rezeptheft inkl.

Referentin: Maria Johanna Lüftenegger

Kursbeitrag: 36 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Mittwoch, 23. Oktober, 19 bis 22 Uhr, Volksschule Unternberg

Wildfleisch in seiner Vielfältigkeit Teil 3

Wildstrudeltürmchen, Lungauer Wildstreichwurst im Glas, Rehschnitzerl mit Grantenapfel und Dinkelgriesspalatschinken, etc. Es entsteht ein raffiniertes mehrgängiges Menü. Im Anschluss wird gemeinsam gegessen, Rezeptheft inklusive.

Referentin: Gabi Wieland

Kursbeitrag: 43 € pro Person inkl. Lebensmittel

Dienstag, 29. Oktober 18 bis 22 Uhr, HLW multiaugustinum, St. Margarethen

Festtagsmenü inkl. festlicher Tischdeko

Raffinierte Gerichte, die gut vorbereitet werden können und schnell auf dem Tisch sind. Tafelspitzcarpaccio, Topfeneachtlingterrine, Lachsforellenterrine, Cremesuppe vom Sellerie und

Boskopapfel mit Lammfilet am Zimtspieß. Gefülltes Schweinefilet, Dessertvariation. Rezeptheft inklusive.

Referenten: Franz Grünwald und Gabi Wieland

Kursbeitrag: 49 € pro Person inkl. Lebensmittel

Dienstag, 5. November, 18 bis 22 Uhr, Hapimag, St. Michael i.L.

Veggiekurs

Was uns die reichliche Ernte im Herbst bietet: Sauerkrauttscherl, Rohnensuppe mit Krennockerln, Kürbislasagne, Flammkuchen mit Rohnen, Dinkelreislaibchen mit Wurzelgemüse, Kürbis-Apfel-Tarte, Rezeptheft inkl.

Referentin: Katharina Stiegler

Kursbeitrag: 38 € pro Person inkl. Lebensmittelkosten

Do., 7. November, 19 bis 22 Uhr, Neue Mittelschule Tamsweg

Klachsoppn, Kalbsbeuschl, Blunzngröstl und Co

Traditionelle Gerichte haben wieder Hochsaison! „From nose to tail“ ist angesagt! Kulinarische Spezialitäten aus Schweinshaxn, Innereien und der alt bekannten Blutwurst werden vorgestellt.

Referentin: Lungaugold Köchin Karin Bliem

Kursbeitrag: 38 € pro Person inkl. Lebensmittel

Freitag, 8. November 19 bis 22 Uhr, Metzgerei Lungaugold, St. Michael i.L.

Süße Sinfonie - Dessertvariationen

Die Desserts reichen von Omas grandiosem Schokomousse bis zum Topfen-Serviettenknödel auf Waldbeer-Ragout, Nougatauf auf mit einem Joghurt-Johannisbeerparfait sowie einem Erdbeersüppchen mit hausgemachten Topfennockerl, Nußstrudel. Rezeptheft inklusive.

Referent: Franz Grünwald

Kursbeitrag: 45 € pro Person inkl. Lebensmittel

Dienstag, 19. November, 18 bis 22 Uhr, Hapimag, St. Michael

Pralinen und Konfekt - selbstgemacht!

Du erlernst das Kreieren, Füllen und Dekorieren unterschiedlichster Pralinen. Für Anfänger und Fortgeschrittene! Kaffee, Kostproben und Rezeptheft inkl.

Referentin: Sophie Eßl

Kursbeitrag: 50 € pro Person und zusätzlich Verpackungskosten mit 2 bis 3 € pro Stück

Freitag, 6. Dezember, 14.30 bis 19 Uhr und am Samstag, 7. Dezember, 8 bis 12.30 Uhr, HLW multiaugustinum, St. Margarethen

Anmeldung ist für alle Kurse notwendig!

www.lungauerkochwerk.at

E: info@lungauerkochwerk.at oder

M: 0664/75048599,

Anmeldefrist für alle Kurse:

bis fünf Werktage vor dem Kurs bis 12 Uhr

Kurse und Seminare der FAST Pichl

Forstlicher Wegebau: Recht...und erst recht nicht!

Mineralrohstoffgesetz und Altlastensanierungsgesetz – zwei ungeliebte Rechtsmaterien im forstlichen Wegebau. Inwiefern sind diese Gesetze für PlanerInnen von forstlichen Wegebauprojekten zu beachten, unter welchen Voraussetzungen müssen diese Gesetze in forstlichen Bereichen nicht beachtet werden, wann sind sie dezidiert zu berücksichtigen? Ein weiterer Schwerpunkt des Seminars liegt auf technischen Innovationen: Welche Weiterentwicklungen zeigen sich im forstlichen Wegebau und welche Stabilisierungsmaßnahmen für instabile Forstwege und Geländeformen gibt es?

27. Juni, 85 € gefördert / 150 € ungefördert

Aliens im Wald – Strategien zur Vermeidung und Bekämpfung

An Rosskastanie und Douglasie haben wir uns gewöhnt und nehmen sie gar nicht mehr als ursprünglich fremdländische Arten wahr. Manche eingeführte Pflanzen, Insekten und Wirbeltiere wirken sich aber nicht ganz so harmlos auf die heimische Flora und Fauna aus. Bei den Pflanzen haben sich z.B. Riesenhörnchen, kanadische Goldrute oder drüsiges Springkraut, bei den Tieren sibirische Borkenkäfer, Blattläuse, Waschbären, Bismarratten und ähnliche Arten als vermeintliche Bereicherung, die unsere Landschaft aber nachhaltig verändern, herausgestellt – von verschiedensten Pilzarten ganz zu schweigen. Welche Neobiota sind harmlos, welche stellen ein Problem dar? Welche Maßnahmen können im Zuge des integrativen Pflanzenschutzes gesetzt werden?

28. Juni, 80 € gefördert / 150 € ungefördert

Motorsägenschnitzkurs

Motorsägenschnitzen ist Bildhauerkunst mit ungewöhnlichen Werkzeugen. Mit einem gerüttelten Maß an Gefühl und Feinmotorik, kombiniert mit einem erstaunlich dosiert einsetzbaren technischen Gerät wird aus einem groben Holzklötzchen eine einmalige Skulptur herausgeformt.

4. bis 5. Juli: 290 €

Zertifikatslehrgang Waldwirtschaft für EinsteigerInnen

„Neue“ oder zukünftige WaldbesitzerInnen, WaldpädagogInnen und alle Forstinteressierten, die in die Waldwirtschaft hineinschnuppern wollen, erhalten mit diesem Kurs einen breit gefächerten Einblick in den Wald und seine Bewirtschaftung. In fünf Tagen werden die Grundlagen des Waldbaus, der Forsttechnik, des Forstrechts, der Holzvermarktung und der Betriebswirtschaft vermittelt.

Modul 1: 8. bis 12. Juli, 150 € gefördert, 280 € ungefördert

Modul 2: 15. bis 19. Juli oder 22. bis 26. Juli: 220 € gefördert, 400 € ungefördert

Waldbaden - Gesundheitsförderung durch Wald

In Japan zählt das Waldbaden seit geraumer Zeit zur ganzheitlichen Gesundheitsvorsorge. Die Einladung, in den Wald zu gehen, die Natur auf sich wirken zu lassen, abzuschalten, die Ruhe der Natur zu genießen, die Düfte des Waldes einzuatmen, ist in einer Zeit, in der Stress und Getriebenheit unser Alltagsleben prägen, Gesundheitsvorsorge pur. Auch wenn es den Waldaufenthalt noch nicht auf Krankenschein gibt, zahlt es sich auf jeden Fall aus, die gesundheitsfördernde Wirkung des Waldaufenthaltes zu nutzen. Was sind die Besonderheiten unseres heimischen Waldes im Hinblick auf Waldgesundheit und Entspannung? Welche Geschichten verbinden wir damit? Ein spannendes und erlebnisreiches Seminar rund um Gesundheit und Entspannung – eine sanfte Therapie für Körper und Geist!

1. August, 70 € gefördert, 120 € ungefördert

Information und Anmeldung:

Forstliche Ausbildungsstätte Pichl
Rittisstraße 1, 8662 St. Barbara im Mürztal
T: 03858/2201-0*
E: fastpichl@lk-stmk.at
www.fastpichl.at

Betriebskonzept

Die strategische Ausrichtung meines Betriebes in den nächsten Jahren

Basis einer guten Planung sind die Analyse der derzeitigen betrieblichen Situation und danach die Entwicklung von Strategien und Zielen.

In diesem Seminar erlernen Sie diese Fertigkeiten und schaffen damit die Basis für fundierte Berechnungen Ihrer betrieblichen Zukunft, die Sie nach dem Seminar im Rahmen einer Einzelberatung durchführen.

Dieses Seminar und das Betriebskonzept sind Voraussetzung für die Beantragung der Investitionsförderung und der Existenzgründungsbeihilfe für JunglandwirtInnen.

11. Juni, 9 bis 17 Uhr; Saal der Bezirksskammer Murau

Kosten: 62 € gefördert / 124 € ungefördert

Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (Online)

Onlinekurs auf e.lfi.at, Anrechnung „Sachkunde PSM 5h“

Personen, die einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von fünf Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswerte und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätechnik und Anwenderschutz.

Anrechnung: fünf Stunden Sachkunde Pflanzenschutz-Weiterbildung in den Bundesländern Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg und Wien.

Voraussetzungen: Grundkenntnisse im Umgang mit der EDV

Bei diesem Onlinekurs absolvieren Sie die Lehrinheit zu einer selbst gewählten Zeit direkt vor Ihrem Internetarbeitsplatz. Sie benötigen einen gängigen PC oder Laptop mit Internetverbindung.

Technische Voraussetzungen: Breitbandinternetzugang mind. ADSL empfohlen (mobiles Internet nicht empfohlen), PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Internet Explorer), Lautsprecher empfohlen

Nach der Anmeldung zum Kurs erhalten Sie die notwendigen Zugangsdaten und die Webadresse für diesen Onlinekurs. Anschließend ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung ausdrucken.

Hygieneschulung (Onlineschulung)

Hygieneschulung von zu Hause absolvieren

Unkompliziert und zu jederzeit kann im Internet eine Auffrischung der verpflichtenden Hygieneschulung durchgeführt werden - eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wie Direktvermarkter und Buschenschänker/-innen, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren.

Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Sie erhalten wissenswerte Informationen und erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene.

Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, kann man einen 20-minütigen Hygiene-Wissens-Check durchführen. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten. Können Sie 80 Prozent der Fragen richtig beantworten, besteht die Möglichkeit einen Nachweis für die erfolgreiche Hygiene-Schulung selber auszudrucken.

Voraussetzungen: Breitbandinternetzugang mind. ADSL, mobiles Internet nicht empfohlen, PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Internet Explorer, Firefox,)

Nach Anmeldung erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Der Onlinekurs steht 1 Jahr ab Freischaltung für Sie zur Verfügung und kann innerhalb dieser Zeit genutzt werden. Nach Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbstständig ausdrucken.

„Körperliche“ Kurse befinden sich zurzeit noch in Planung und werden in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben bzw. sind beim LFI unter der unten stehenden Telefonnummer zu erfahren!


 HORST
BILDUNG ONLINE FINDEN

www.horst.at

UNSER TÄGLICH GIFT

Vortrag und Diskussion mit Johann G. Zaller,
Autor des Buchs „Unser täglich Gift. Pestizide - die unterschätzte Gefahr“

am 6. Juli um 20 Uhr im GRIESSNER STADL

Es braucht eine radikale Veränderung unserer gegenwärtig recht unbekümmerten Einstellung gegenüber Pestiziden“.

In "Unser täglich Gift. Pestizide - die unterschätzte Gefahr" zeichnet Johann G. Zaller ein beunruhigendes Bild konventioneller landwirtschaftlicher Praktiken und deren Folgen. Der Ökologe geht mit gängigen Agrarmethoden, der Politik und auch Teilen der Wissenschaft mitunter hart ins Gericht.

Johann G. Zaller, geboren 1968 im Lungau, Ökologe an der Universität für Bodenkultur Wien mit internationaler Forschungserfahrung in der Schweiz, Deutschland, Argentinien und den USA, erforscht mit seinem Team seit Jahren Pestizide und deren Nebenwirkungen. Zahlreiche internationale Publikationen, Mitherausgeber mehrerer wissenschaftlichen Zeitschriften. Experte der Österreichischen Biodiversitätskommission und Mitglied des wissenschaftlichen Beirats des WWF Österreich.

GRIESSNER STADL
Kunstverein Stadl-Predlitz
Griessnerhof
Stadl an der Mur 50

6. JULI 2019 20⁰⁰

VORTRAG
JOHANN G. ZALLER

UNSER TÄGLICH GIFT
PESTIZIDE
DIE UNTERSCHÄTZTE GEFAHR

EINTRITTSKARTEN € 15.- Kartenreservierung: +43 664 39 69 029 info@griessner-stadl.at

Aus dem Inhalt (zusammengefasst von Anne Hain):

- Die Nebenwirkungen von Pestiziden auf Ökosysteme
- Ein Pestizid kommt nicht allein...
- Störungen des Nerven- und Hormonsystems
- Unerwünschte Pflanzen vernichtet man mit Herbiziden
- Unerwünschte Insekten tötet man mit Insektiziden
- Pilzkrankheiten werden mit Fungiziden bekämpft
- Die Menge an Pestiziden
- Giftige Altlasten
- Nebenwirkungen?
- ... und was ist mit Glyphosat?
- Im Falschen kann man nichts richtig machen
- Gentechnisch manipulierte Organismen
- Der Pestizid-Cocktail
- Der Kampf ums Überleben
- Die derzeitige Landwirtschaft
- Beispiel Mals in Südtirol

Pressestimmen:

"Ein aufrüttelndes Buch!" (Geo)

"Zaller bleibt nicht bei den Befunden stehen, sondern macht auch Vorschläge, wie der Pestizidverbrauch in der Landwirtschaft vermindert oder besser kontrolliert werden kann." (Spektrum der Wissenschaft)

Eintrittskarten 15 €,

Kartenvorverkauf Gemeinde Stadl und Tourismusbüro Murau,

Reservierungen unter M: 0664/3969029 oder E: info@griessner-stadl.at erbeten

Diese Veranstaltung ist die erste einer Reihe von Veranstaltungen zu den Themen Natur-Ökologie-Landwirtschaft, die Fr. Dr. Anita Winkler für den GRIESSNER STADL konzipiert.

Termine

Juni

13. **SVB-Sprechtag** Neumarkt, Marktgemeindeamt 13.30 bis 15 Uhr

14. **SVB-Sprechtag** Bezirkskammer Murau, 8 bis 11.30 Uhr
SVB-Sprechtag Stadtgemeindeamt Oberwölz, 13 bis 14 Uhr

Juli

18. **SVB-Sprechtag** Neumarkt, Marktgemeindeamt 13.30 bis 15 Uhr

19. **SVB-Sprechtag** Bezirkskammer Murau, 8 bis 11.30 Uhr
SVB-Sprechtag Stadtgemeindeamt Oberwölz, 13 bis 14 Uhr

August

8. **Redaktionsschluss** BK-Aktuell Nr. 3/2019, 14 Uhr, jener für die Ausgabe 4/19 ist für 14. November geplant

22. **SVB-Sprechtag** Neumarkt, Marktgemeindeamt 13.30 bis 15 Uhr

23. **SVB-Sprechtag** Bezirkskammer Murau, 8 bis 11.30 Uhr
SVB-Sprechtag Stadtgemeindeamt Oberwölz, 13 bis 14 Uhr

September

19. **SVB-Sprechtag** Neumarkt, Marktgemeindeamt 13.30 bis 15 Uhr

20. **SVB-Sprechtag** Bezirkskammer Murau, 8 bis 11.30 Uhr
SVB-Sprechtag Stadtgemeindeamt Oberwölz, 13 bis 14 Uhr